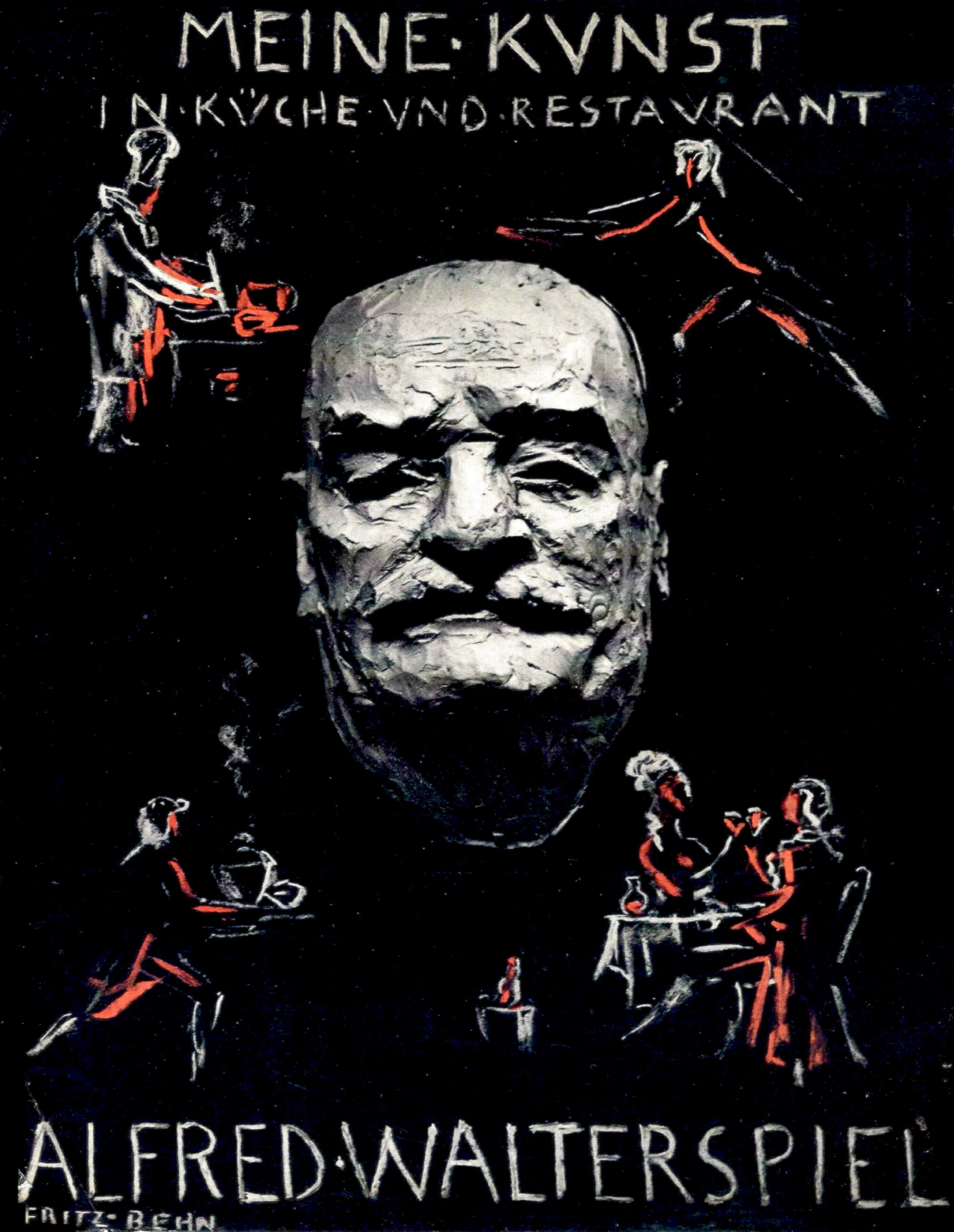

MEINE·KVNST
IN·KVCHE·VND·RESTAVRANT
ALFRED·WALTERSPIEL
FRITZ·BEHN

Dieses Buch haben sämtliche gastronomischen Fachleute, aber auch zahlreiche Laien, die die Kochkunst lieben und verehren, mit Spannung erwartet. Alfred Walterspiel, den eine Fachzeitschrift kürzlich als „die überragende Kapazität unter den deutschen Küchenfachleuten" bezeichnete, als einen Mann, der „in Deutschland keine ebenbürtige und im Ausland nur wenig Konkurrenz" habe, gibt hier die Summe seiner Erfahrungen zum besten. Ein in der Welt bekannter Hotelier, ein international berühmter Restaurateur, vor allem aber ein leidenschaftlicher und großer Koch, teilt, auf der Höhe des Lebens stehend, seine Gedanken über das ihm vorschwebende, ideale „kleine" Restaurant mit und spricht mit der ihm gegebenen Autorität von seiner Kunst in der Küche. Da gibt es für alle etwas zu lernen, die sich darüber klar sind, daß das Kochen wahrhaftig eine Kunst ist; vielleicht die erste unter den Künsten, weil alle anderen sie bedingen.

Das Schöpferische des Kochkünstlers kommt besonders in den vielen Original-Rezepten des Autors zum

Alfred Walterspiel

MEINE KUNST IN KÜCHE UND RESTAURANT

ALFRED WALTERSPIEL

Alfred Walterspiel

MEINE KUNST

IN KÜCHE UND RESTAURANT

Erfahrungen und kulinarische Anschauungen

eines internationalen Kochs

Mit über hundert eigenen Rezepten

Im Selbstverlag

2. Auflage
Alle Rechte, insbesondere das der Übersetzung und der Rundfunkübertragung, vorbehalten.
Copyright 1952 by Alfred Walterspiel, München.
Auch auszugsweiser Abdruck nur mit schriftlicher Genehmigung des Autors gestattet.
Gesamtherstellung im Graphischen Betrieb des Süddeutschen Verlages München.

Wenn einer sagt: Es ist mir gleich, wann,
wo und was ich esse, so verdient er unser
tiefstes Mitleid, weil er mit den schönsten
Gaben Gottes nichts anzufangen weiß

Mein Werk will kein Kochbuch mit den üblichen, bekannten Rezepten sein. Vielmehr ist es das Ergebnis einer über fünfzigjährigen Erfahrung mit größtenteils eigenen Rezepten.

Die Kochkunst ist wie die Musik dazu angetan, Freude zu bereiten und den Menschen über sorgenvolle Zeiten hinwegzuhelfen. Nicht nur der Feinschmecker, der schon morgens, wenn er aus dem Bade steigt, sich Gedanken macht, was er heute wohl essen wird, auch der einfache Mann sollte, ehe er sein Tagewerk beginnt, wissen, mit welchen, wenn auch einfachen Leckerbissen ihn seine Frau erfreuen will. Ist diese Frau eine gute Köchin, so bietet das von ihr sorgfältig zubereitete Mahl der Familie ebensoviel Genuß wie die Tafel dem Vornehmen. Auch mit bescheidenen Mitteln lassen sich Kunstwerke schaffen.
Der Gourmet ist noch lange kein Schlemmer. Meistens ist er ein friedlicher, sich selbst genügender Genießer, der die wahre Essenskultur und alle damit verbundenen Genüsse als besondere Gabe Gottes betrachtet. Der kultivierte Feinschmecker ist nie ein Vielesser; er nimmt des Mittags eine Vorspeise zu sich, dann nur ein, aber wirklich gutes Gericht, immer mit frischem Gemüse und Salat, eine Fruchtnachspeise oder Käse. Abends ist es etwas anderes, man läßt sich Zeit und speist meistens in Gesellschaft. Außer an dem Vorgericht und der Nachspeise hat man seine Freude an zwei sorgfältig zusammengestellten Platten.
Im Gegensatz zu früher bieten wir auch nicht mehr eine große Anzahl von Weinen an, sondern zwei, höchstenfalls drei Sorten, den einzelnen Gerichten und der Jahreszeit angepaßt. Der kulinarisch gebildete Gast ist ja auch niemals ein „Säufer", sondern wählt mit Bedacht die zu den Speisen passenden Getränke aus. Er bezahlt gerne, will aber wissen, wofür. Bei den Havanna-Zigarren weiß er gleichermaßen Bescheid wie mit alten französischen Cognacs.

Der gebildete Genießer schädigt niemand, vor allem nicht die anspruchsloseren Mitmenschen, denn wenn er Kaviar, Hummer, Austern oder Gänseleber ißt, nimmt er dem einfachen Manne nichts weg, hingegen schafft er dem Staate hohe Zoll- und Steuereinnahmen.
Selbstverständlich will ich nicht jener phlegmatischen und gesättigten Behaglichkeit das Wort reden, die für den menschlichen Geist eher hemmend als fördernd wirkt, und die letzten Endes zur Verweichlichung

und Dekadenz eines Volkes führen kann. Vielmehr betrachte ich es als die Pflicht eines Gastronomen, alle die wundervollen Gaben, die uns die Natur in reichem Maße zur Verfügung stellt, so auszunützen, daß sie uns wirklichen Gewinn bieten und uns zu körperlicher und geistiger Tätigkeit anregen.
Das wichtigste unserer Lebensexistenz ist nun einmal die Ernährung. Die Art, wie sie bei den einzelnen Völkern gepflegt wird, ist immer ein Spiegelbild ihrer Kulturstufe und ihres künstlerischen Niveaus.

Im vorliegenden Werk versuche ich der heutigen Zeit Rechnung zu tragen. Es wäre geradezu ein Sakrileg, die unübertrefflichen Leistungen der klassischen französischen Küche antasten zu wollen; jedoch müssen wir auch hier berücksichtigen, daß Kriege und Revolutionen, wie auf allen Gebieten des menschlichen Kulturlebens, auch in unserer schönen Kochkunst große Umwälzungen mit sich gebracht haben. Die Zeiten, in denen man es als vornehm empfand, seine Freunde zu Festgelagen von manchmal zwölf Gängen und fünfstündiger Dauer einzuladen, kommen hoffentlich nicht wieder.
Wie so vieles, was wir um uns sehen, sich fast unmerklich, beinahe selbstverständlich ändert, sind auch wir den jeweiligen ernährungswissenschaftlichen Anschauungen, der Mode und den durch die Zeitverhältnisse erzwungenen Lebensbedingungen unterworfen. Das starre eigensinnige Festhalten am Althergebrachten ist in der Kochkunst ebenso schädlich wie bei anderen Künsten, die vielleicht viel weniger wichtig für die Gesundheit und das körperliche Wohlbefinden sind.
Mannigfach sind Abhandlungen über Kochkunst und Ernährung in den letzten Jahrhunderten, auch in neuerer Zeit, erschienen. Meistens sind sie nur Schematisierungen und lassen die individuelle Einstellung des einzelnen, seinen Beruf und seine Lebensweise außer acht. Wer acht Stunden oder noch mehr sitzend im Büro verbringt, muß eine die Verdauung weit mehr anregende Kost erhalten als der körperlich Tätige, der sich den größten Teil des Tages in frischer Luft bewegt, wie etwa der Sportler, der Landwirt oder der Forstmann. Zwei weitere wichtige Faktoren übersieht nach meinem Dafürhalten häufig die Ernährungswissenschaft: das Alter und die klimatischen Einflüsse.

Meine Ausführungen sind allerdings nicht für den Kranken oder denjenigen gedacht, der sich einer gewissen Diät unterziehen muß, sondern für den gesunden, lebensbejahenden Menschen, der in seinem Beruf etwas leistet und sich nach getaner Arbeit auf ein vorzügliches Mittag- oder Abendessen freuen darf. Ich spezialisiere mich im vorliegenden Werke auf die Verhältnisse in Hauptstädten, wo sich genügend Persönlichkeiten der Industrie, der Diplomatie und der internationalen Gesellschaft finden, die nicht nur über die notwendigen Mittel verfügen, sondern auch eine hohe Geschmackskultur mitbringen.

Ich bin mir bewußt, daß viele meiner Leser und Kollegen der Meinung sein werden, ich kochte zu teuer. Bis zu einem gewissen Grad mögen sie recht haben, denn meine Rezepte und sonstigen Ausführungen müssen den höchsten Ansprüchen unserer Kunst genügen. Ein großer Koch wird jedoch immer ein gewissenhafter Rechner sein. Bei aller Großzügigkeit wird er dennoch stets genau kalkulieren und keinerlei Verschwendung zulassen. Ich kann mir nicht vorstellen, daß ein intelligenter, wohlausgebildeter Koch mit eigenem oder gar mit fremdem Geld unverantwortlich wirtschaftet.

Wie ich zum Kochen kam

Auf die mir häufig gestellte Frage, warum ich eigentlich Koch geworden sei, kann ich nur antworten: „Die Mutter und ihr gutes Kochen waren daran schuld." Ein weiteres mögen dazu die weißen Köche beigetragen haben, die mir als kleinem Buben, der ab und zu von den Eltern nach Baden-Baden mitgenommen wurde, sehr imponierten, wenn ich sie im Vorbeigehen in einer Arbeitspause hinter dem Hotel Meßmer, wo damals der Kaiser wohnte, oder dem Kurhaus stehen sah. „Die verdienen viel Geld", sagte man mir, „und können dabei die besten Sachen selber essen." Letzteres machte wohl den tiefsten Eindruck auf mich. Ich nahm mir fest vor: „Du wirst Koch und nichts anderes!" Weder mein guter Vater noch die wohlmeinenden Lehrer konnten mich in diesem Entschluß wankend machen.

In dasselbe Baden-Baden zog ich etliche Jahre später als wohlbestallter Konditor und — wie ich mir einbildete — fertiger Koch am Ostersonntagmorgen 1898 ein, mit dem Gefühl: „Was kostet die Welt? Ich habe ausgelernt, ich kann alles!" Ich erinnere mich noch gut. Es war ein warmer Frühlingstag. In der Linken trug ich mein Handköfferchen, mit der Rechten schwang ich stolz mein Bambusstöckchen und so zog ich aus, „die Welt zu erobern". Bei meinem eineinhalbstündigen Spaziergang über den Fremersberg wurde mir reichlich heiß, hatte ich doch, um einen guten Eindruck zu machen und überzeugt von meiner neuen „Würde", zum erstenmal in meinem Leben einen Stehkragen und ein Paar gelbe Glacéhandschuhe an; dazu trug ich, wohl weil ich ihn für besonders elegant hielt, einen für die damalige Jahreszeit reichlich dicken Überzieher.
Ein glücklicher Zufall fügte es, daß ich in meiner neuen Herrin, der lieben Frau Sauer, eine ebenso geniale wie gütige Dame fand. Ein teilnehmendes Lächeln war die Antwort auf meine überschwenglichen Anschauungen über die Kochkunst.

Die unglücklichste Epoche meines Lebens waren wohl die darauffolgenden Wochen, wo mir Lene, die Herrschaftsköchin, nicht mit Worten, aber durch die Tat bewies, daß ich eigentlich nichts könne. Mein Selbstbewußtsein schwand dahin, ich kam mir wie ein elender Stümper vor. Meine ganze, teilweise den Kochbüchern entnommene Wissenschaft ging in die Brüche. Lene fand anscheinend eine boshafte Befriedigung darin, mich bis zum letzten Moment zappeln zu lassen, um mich dann gerade noch vor dem „Ertrinken" zu retten. Mich, der ich mir einbildete, eine Frau habe mir überhaupt nichts zu sagen!

Zögernd setzte die Frühjahrssaison ein. Nach und nach kamen die Partiechefs der Küche aus Cannes, Nizza und Monte Carlo und schließlich auch der Küchenchef aus Cannes. Das Wetter war in diesem Jahre recht günstig, und sehr schnell hatte ich mich in die neuen Verhältnisse eingefunden. Der Sommer gab mir Gelegenheit, viel zu sehen und manches, was mir die Straßburger Lehre nicht hatte bieten können, nachzuholen. Unsere Köche waren zum Teil Franzosen, zum Teil Deutsche, die im Winter nach dem Süden zogen. Jeder von ihnen wollte mir dort einen Platz verschaffen und mich mitnehmen. Ich ging anschließend mit dem Küchenchef zur Wintersaison nach Cannes.
Es war ein Haus, in dem wir viel mehr Dienerschaft als Herrschaften hatten. Unsere Gäste waren die Exkaiserin Eugénie, der französische Präsident Loubet, die Großfürstin Anastasia, die Mutter der deutschen Kronprinzessin, mehrere russische Großfürsten mit Familien und viele wohlbekannte Mitglieder der exklusiven internationalen Gesellschaft. Wie bei allem brauchen wir auch in unserem schönen Beruf etwas Glück; es blieb mir in jenen Anfangsjahren auch wirklich treu, indem es mich Anschluß an manche anerkannten Meister der Kochkunst jener Zeit finden ließ. Die entscheidende Lenkerin meiner Geschicke blieb aber immer meine Mutter. Vater war viel zu sehr in Anspruch genommen durch unseren Weingutbesitz, die Kirschwasserbrennerei und unser Geschäft.

Mit meinen deutschen und französischen Chefs zog ich weiter. Von Frankreich ging es nach Schweden, von wo aus ich Gelegenheit hatte, auch Petersburg kennenzulernen, dann nach England. Dort fand ich Stellung in Britanniens feinstem Haus, mußte es aber bald wegen Einberufung zum Militärdienst wieder verlassen.
Anschließend an diesen fuhr ich dann nach unserem lieben Baden, um mir, da ich seit Jahren keinen Urlaub in Anspruch genommen hatte, in unseren heimatlichen Bergen eine Erholungspause zu gönnen. Vierzehn Tage hielt ich es aus, dann wurde es mir, der ich an harte und stete Arbeit gewohnt war, zu langweilig. Ich nahm eine Stellung im Hotel Bristol in Berlin an, zum ersten Male in Deutschlands Hauptstadt.
Mein alter, siebzigjähriger Onkel konnte es damals gar nicht ver-

stehen, daß ein kultivierter Koch in Berlin eine befriedigende Tätigkeit finden könne. Mit allen Mitteln suchte er mich davon abzubringen. Als ehemaliger Freischarführer von 1848 war er ein ausgesprochener Preußenfeind. „Du wirst dort zugrunde gehen, schade um dich!" und ähnliche Bemerkungen bekam ich zu hören.

Bristol war damals *das* Hotel Berlins. Während Konrad Uhl, der Besitzer des Hauses, sich auf einer Amerikareise befand, leitete es ein Rumäne, ein gescheiter Mensch von einer ungeheuren Arbeitskraft, der eigentliche Kopf des Unternehmens, der sehr viel verdiente; vielleicht zu viel, um sich ständiger Gesundheit zu erfreuen. Konrad Uhl in seiner großzügigen Art gab ihm die Hotelbar — ich glaube, es war die erste in Berlin — auf eigene Rechnung.
Damals hielt man es in Berliner Betrieben für vornehm, dem Gast ungeheure Fleischstücke an den Tisch zu schleppen oder mit einem Wagen vorzufahren, um ihm dann eine oder mehrere dünne Scheibchen davon vorzulegen.
Obwohl ich noch recht jung war, habe ich mir doch die Berliner Verhältnisse genau angesehen. Das Hotel Monopol am Friedrichsbahnhof hatte das beste Geschäft und war von Offizierskreisen besonders bevorzugt. Herr Schaurté, der Besitzer, früher Flügelmann im Ersten Garderegiment, hatte einen ungeheueren Zuspruch, verscherzte sich jedoch mit der Zeit die Sympathie seiner Klientel. Das vornehme Berlin hielt sich nach und nach fern. Wer gut essen wollte, ging zu Adlon ins Restaurant Hiller, ins Bristol zu Uhl, zu Mühling ins Hotel de Rome oder aber zu Dressel. Dressel war ausgesprochen das Lokal des gemütlichen Urberliners. Neben F. W. Borchardt und Ewest war Dressel, obgleich er nie mit Hiller konkurrieren konnte, am populärsten bei jenem Publikum, das zu bequem war, sich gut anzuziehen, aber doch wohlgefüllte Börsen hatte. Auch manche namhafte Berliner Künstler fühlten sich bei Dressel sehr wohl.
Adlon, Uhl, Mühling und Dressel hatten einen Stammtisch, den sie unter sich täglich wechselten. Dabei wurden nicht nur Küche und Keller gustiert, es kamen auch manche geschäftliche Dinge zum Austrag. Fast täglich konnte man dieses Quartett Unter den Linden promenieren sehen. Die Berliner in ihrem Humor meinten dazu: „Die Lindenwirte lüften sich aus." Diese vier waren auch wirkliche Wirte in des Wortes bester Bedeutung.

Ihnen allen überlegen aber war Franz Pfordte in Hamburg. Am 1. März 1909 eröffnete ich mit ihm das Hotel Atlantic in Hamburg und hatte so Gelegenheit, die überragenden Qualitäten dieser seltenen Persönlichkeit kennenzulernen. Hamburg wäre ihm ein Denkmal schuldig. Dieser kleingewachsene große Mann kam als einfacher Kellner in jungen Jahren nach Hamburg. Es soll kein Tadel für ihn sein, wenn ich sage, er war gar

kein Koch, für den ihn ganz Hamburg hielt; denn ohne ein solcher zu sein, übertraf er mit der Zeit an kulinarischen Fachkenntnissen die meisten seiner international bekannten Küchenchefs.
Hamburg als Stätte alter Hanseatentradition war vorzüglich dafür geeignet, die ungewöhnlichen Fähigkeiten dieses genialen Mannes zu erkennen und zu befruchten. Ernster Fleiß und klarer Blick hielten Franz Pfordte stets davon ab, sich selbst zu überschätzen. Mit fast siebzig Jahren fand er sich noch bereit, seinen eigenen persönlichen, vornehmen Restaurantstil auf ein Hotelunternehmen zu übertragen.
Nie mehr in meiner ganzen Laufbahn bin ich einem Kollegen begegnet, der sich an Gewandtheit im Umgang mit den Gästen, an fachlicher Kenntnis und Geschicklichkeit mit Franz Pfordte hätte messen können. Genau wie unser großer Kollege Beauvilliers in Paris war Pfordte dreimal in seinem Leben ein reicher und dreimal ein armer Mann; immer aber ist er Gentleman geblieben.
Er hatte es erfaßt, daß der Gast alles, was in seinem gepflegten Haushalt als selbstverständlich erscheint, auch im Restaurant verlangen kann. Pfordte war wohl der einzige Restaurateur, der in seinem Restaurant nur echt silberne Bestecke verwendete. Er ließ seine Damastwäsche nach eigenen Angaben anfertigen. Besonderen Wert legte er auf die Größe der Servietten; wie er zu sagen pflegte, müßte man diese, wenn man wollte, um sich herumlegen können.
Seine Gläser waren im Stil dem jeweiligen Weincharakter angepaßt, im Gegensatz zu den großen französischen Restaurants, die wohl sehr schöne Gläser, aber nur im gleichen Stil für alle Weine benützen. Sein Weinlager, besonders was Bordeaux anlangt, war weitaus das beste Deutschlands. Er selbst war ein selten begabter Weinkenner.
Alle Großen der Welt sind bei ihm ein und aus gegangen und, obwohl ohne Sprachkenntnisse, war er immer Meister der Situation. Sofort erfaßte er die Wünsche und die Qualitäten des Gastes. Ich habe sehr viel von ihm gelernt; er war bestimmt der interessanteste aller Gastronomen, mit denen mich das Schicksal zusammenbrachte.
Wir wollen bei den Erfolgen von Franz Pfordte nicht die Verdienste seiner Gattin übersehen. Sicherlich gab es in Deutschland keine Frau, die sich an kulinarischen Kenntnissen mit ihr messen konnte.

Die wirtschaftliche Einrichtung und Eröffnung des Hotel Atlantic in Hamburg hielt mich dort bis nach dem Derby fest. Es war eine der interessantesten Epochen meiner Laufbahn. Gerne wäre ich in Hamburg geblieben. Es wehte dort die Luft des königlichen Kaufmanns, der nicht nur an geschäftliche Erfolge dachte, sondern auch die Hamburger Gastlichkeit pflegen wollte. Franz Pfordte war ein solcher Typ. Ich wurde jedoch wieder nach Berlin zurückgerufen, wo ich neben einem Restaurant- und Saalbetrieb eine Stadtküche mit Erfolg einrichtete.
Im Frühjahr 1910 übernahm ich die gastronomische Einrichtung und

Führung des Deutschen Restaurants auf der Weltausstellung in Brüssel. Auch dort blieb mir das Glück treu. Wir hatten weder in der Stadt noch auf der Ausstellung selbst einen Betrieb, der mit uns konkurrieren konnte.

Schon immer war es mein Ehrgeiz, mich auf eigene Füße zu stellen. Herr Adlon verkaufte mir sein weltbekanntes Restaurant Hiller. Der Erfolg hing nur von meiner Küche und mir selbst ab. Er blieb mir auch hier treu. Das Geschäft machte mir viel Freude, obwohl es sehr anstrengend war. Ich bemühte mich gerne persönlich um jeden Gast bis tief in die Nacht hinein.
Mein Werk ist vielfach das Resümee aus der Hiller-Zeit. Der Faden, der durch das Ganze geht, ist höchste französische gastronomische Schule.

MEIN RESTAURANT

Das mir vorschwebende ideale Restaurant, das ich Ihnen, meine geehrten Leser, im folgenden vorführen will, darf nicht groß sein, es soll auch nicht in einer Hauptstraße oder an einem Platz in der Stadtmitte liegen. Die geeignetste Lage hierfür ist eine kleine Nebenstraße, etwas abseits vom Trubel der Stadt, aber trotzdem leicht erreichbar. Diese Seitenstraße sollte möglichst Parkerlaubnis haben, es sei denn, daß sich unmittelbar neben dem Restaurant ein Parkplatz befindet.
Kann man ein schönes, altes Patrizierhaus ausfindig machen, das seinen Besitzern nicht mehr zusagt, so scheint mir das für unsere Zwecke ungleich geeigneter als ein monumentaler Neubau, der sehr viel Geld kostet und doch nicht das mitbringt, was wir unter Atmosphäre verstehen. Die Räume eines solchen alten Hauses strahlen von vornherein Wärme und Behaglichkeit aus, und das typisch Wirtshausmäßige, das wir unter allen Umständen vermeiden wollen, wird ihnen immer fern bleiben, auch wenn wir sie natürlich, unseren Bedürfnissen entsprechend, verändern und neu ausstatten müssen. Gut wäre es, wenn unser Haus zwei Eingänge hätte oder besser gar von drei Seiten zugänglich wäre.
Natürlich ist es leichter, in einem neu zu erbauenden Hause die Räumlichkeiten zweckentsprechend einzurichten, wie ich es in den folgenden Ausführungen eingehender schildern werde. Ein altes Patrizierhaus stellt uns hierbei vor eine viel schwierigere Aufgabe. Gilt es doch hier eine geschickte Lösung zu finden, um einerseits allen modernen Ansprüchen der Zweckmäßigkeit zu genügen, andererseits aber auch dem vorhandenen Gesamtstil geschmackvoll Rechnung zu tragen.

Von außen braucht unser Restaurant nicht aufzufallen. Ein gepflegtes, gut geführtes Haus hat keine große Reklame nötig. Es schafft sich seinen Ruf — vielleicht nicht von heute auf morgen, dafür um so sicherer — durch zufriedene Gäste. Das gastronomisch Besondere, das universelle kulinarische Wissen des Fachmannes ist dazu allerdings unumgängliche Voraussetzung.
Am besten liegt das aus verschiedenen Räumen bestehende Restaurant zu ebener Erde, wo man ihm soviel Tageslicht wie möglich zu verschaffen sucht. Das Restaurant selbst ist nur für etwa sechzig Personen gedacht. Dazu kommt ein kleiner Saal für zwanzig bis fünfundzwanzig Gedecke und zwei kleine Salons für vier bis sechs Personen. Letztere müssen im Stil eines vornehmen Privathauses gehalten sein.

Der Eingang soll möglichst nicht pompös sein. Es ist nicht wünschenswert, daß der Gast direkt von der Straße aus das Restaurant betritt. Das schöne Bild wird gestört, wenn Menschen in Hut und Mantel, bei schlechtem Wetter womöglich durchnäßt, sich an den gedeckten Tischen vorbeischieben. Deshalb wird beim Eingang eine Garderobe eingerichtet; am besten gegenüber oder daneben ein Raum für die Herren und ein größerer mit einem netten Vorraum für die Damen. Weiterhin ist es vorteilhaft, hier eine Telephonzelle einzurichten und ein kleines, schön ausgestattetes Privatbüro, um jeden Gast, der kommt oder geht, sehen und eventuelle Bestellungen entgegennehmen zu können.
Im Vorplatz ist die Kasse, der wichtigste Teil des vorderen Restaurationsbetriebes, untergebracht. Die Kassiererin verwaltet auch die Zigarren. Sie ist meistens ein Familienmitglied oder eine sonstige Vertrauensperson, die wie zur Familie gehörig betrachtet wird. Um Zugluft zu vermeiden, vor allem wenn es sich um einen langen Vorraum handelt, schlage ich an dieser Stelle eine Pendelglastüre vor.
Großer Wert ist auf die Entlüftung der Gesamträume zu legen. Wir müssen stets in der Lage sein, die verbrauchte Luft durch angenehme, frische zu ersetzen, ohne daß Zug entsteht. Die heutige Technik ist so weit, daß sich kein Gast mehr über unreine Luft oder verräucherte Räume beklagen dürfte. Die Heizkörper sind, für das Auge verborgen, unter den Fenstern einzubauen.

Das Restaurant selbst besteht aus einem größeren Raum, der durch geschickt angebrachte Schiebetüren geteilt werden kann, eine Maßnahme, die nicht unbedingt nötig ist und die auch die Gesamtwirkung des Raumes beeinträchtigt, aber doch den Vorteil hat, daß man in ruhigeren Zeiten das Restaurant verkleinern kann, ohne daß dies dem Gast besonders auffällt.
Für kleinere Festlichkeiten — etwa fünfundzwanzig Personen — wollen wir uns mit Liebe und Geschmack einen besonderen Raum einrichten. Ein eigener Eingang von der Straßenfront aus ist wünschenswert. Kleiner Empfangsraum, Garderobe, Toiletten, Telephon und Kellner-Office mit Wärmschrank gehören selbstverständlich dazu.
Im Obergeschoß können wir weitere größere und kleinere Separaträume schaffen, die vom Restaurant in jeder Beziehung getrennt sind. Der Eingang ist der gleiche wie für den kleinen Saal. Auch hier sind eigene Toiletten und direkte Telephonverbindung vorhanden.
Diese Räume richten wir ein in dem Gedanken, daß viele Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens ihre Gäste nicht immer bei sich zu Hause einladen können und wollen.

Nun zu der Ausstattung des Restaurants. Da ist zunächst die Frage der Tischanordnung. Das sogenannte Pariser System, bei dem kleine, schmale Tische von der Wand weg in den Raum gezogen werden, scheidet für

unseren besonderen Fall zwar aus; doch ist der Vorteil, in verhältnismäßig kleinen Räumen sehr viele Gäste unterbringen zu können, offensichtlich. Bei überragender Küche wird ein solches Restaurant trotz der Einfachheit der Ausstattung meistens überfüllt sein.
Am behaglichsten für den Gast sind kleinere Einzeltische. Die Gäste möchten im allgemeinen gerne nicht nur alles übersehen können, sondern auch gesehen werden, ohne jedoch mit dem Nachbartisch in direkter Verbindung zu stehen.
Das ideale ist es, auf Mitteltische zu verzichten, und auf beiden Seiten Sofas, am besten mit Leder bezogen und mit schön gemusterten, bequemen Kissen versehen, aufzustellen. Dadurch ist es möglich, daß die größere Anzahl der Besucher rückenfrei sitzt und nicht in Gefahr kommt, von anderen Gästen oder der Bedienung gestreift zu werden. Da wir vielfach mit Einzelpersonen zu rechnen haben, empfehle ich einige quadratische Tische mit 95 cm, einige runde mit 1m Durchmesser sowie zwei viereckige ausziehbare für sechs bis acht Personen, auch wieder 95 cm breit, damit man mit den anderen kleinen Tischen verlängern kann, außerdem zwei größere runde mit 1,50 m Durchmesser. Letztere würde ich mit umlegbaren Stollen versehen, so daß sie leicht transportabel sind und gut als Reservetische dienen können.

Daß unsere Tische — auch die ausziehbaren — mit dickem Molton versehen sind, versteht sich von selbst. Auf diesen Molton kommt ein Damasttuch, das allseitig etwa 30 cm über die Tischkante fällt. Für die runden Tische empfiehlt es sich, runde Tücher anfertigen zu lassen. Auf dieses Damasttuch legen wir ein zweites Damasttuch, den sogenannten Napperon, genau der Tischgröße angepaßt, der bei jeder Neubesetzung so unauffällig wie möglich gewechselt wird.
In vielen Privathäusern, besonders im Ausland, ist das weiße Tischtuch verpönt. Die Tische sind dort mit weißem abwaschbarem Leder bezogen. Für jeden Gast wird mit einer am Rande schön gekräuselten Serviette gedeckt, die groß genug ist, um in der linken Ecke Platz für ein Brötchen und rechts für das Glas zu lassen. Lila gehaltene Ränder sind sehr angenehm fürs Auge. Bei Festlichkeiten hat sich dieses System auch bewährt. Ich glaube, daß man sicher mit der Zeit von dem weißen Tischtuch, das wohl appetitlich, aber sehr oft farblich störend wirkt, abkommen wird. Gar oft habe ich das Empfinden, daß in einem schönen, dunkel gehaltenen historischen Raum mit alter Deckenbeleuchtung sich das weiße Tischtuch störend abhebt, weil es mit nichts in farblicher Verbindung steht, so daß ich es lieber durch einen brokatartigen Stoff ersetzt wissen würde. Als Besteckunterlage könnte man hierfür zu beiden Seiten des Tellers zwei schmale Damaststreifen legen.

Bei der Auswahl der Stühle ist mehr auf die Bequemlichkeit als auf die schöne Form zu achten; doch läßt sich sehr gut beides miteinander ver-

einen. Die Stühle müssen einen guten, nicht zu kleinen Sitz und eine angenehme Rückenlehne haben. Am besten werden sie mit dem gleichen Material bezogen wie die Sofas, die, um das ganze Restaurant herumgehend, dem Raum eine Note dezenter Behaglichkeit verleihen. Manche Gäste bevorzugen Stühle mit Armlehnen; für diese stehen an jedem Tisch ein oder zwei solcher Stühle zur Verfügung. Der leichteren Beweglichkeit halber sind die Stühle unten mit Metallknöpfen versehen. Selbstverständlich ist die Polsterung von erster Qualität.
Die Sofas stehen nicht direkt an der Wand, sondern werden von dieser durch einen 10 cm breiten Holzsims getrennt, so daß die Damen, wenn die Mode wieder größere Hüte vorschreibt, den Kopf frei bewegen können. Sie haben dadurch auch die Möglichkeit, auf diesem Sims ihre Handtaschen bequem und leicht erreichbar abzustellen.

Die Wahl des Fußbodens ist von großer Bedeutung. Ein schönes Parkett wirkt immer gut. In den letzten Jahren ist eine fast unzerstörbare Fußbodenplatte erfunden worden, die man nach Geschmack färben kann und die in manchem dem Parkettboden vorzuziehen ist. Doch haben viele Gäste, besonders die Damen, mehr für Perserteppiche übrig. Es ist ja auch nicht zu bestreiten, daß ein echter Teppich stets warm und vornehm wirkt. Zudem hat er auch den Vorteil, daß, wenn einmal beim Servieren etwas zu Boden fällt, kein störender Lärm entsteht. Die Wände sind nach Geschmack bemalt, tapeziert oder mit Seide bespannt und mit wenigen Originalgemälden geschmückt, die durchaus nicht gerade immer Stilleben sein müssen.

Besondere Aufmerksamkeit verdient die Wahl der Vorhänge, geben sie doch erst dem sonst kahlen Raum Farbe und Leben. Manchmal findet man in alten Häusern prächtige Glasmalereien vor, die durch Vorhänge zu verdecken jammerschade wäre; in diesem Fall begnügen wir uns mit einer kleinen Umrahmung.
In warmen Ländern werden wir helle, freundliche Töne, hauptsächlich Blumenmuster, wählen. Dort ist auch der gemusterte Marmorboden am Platz, der leicht zu pflegen ist und immer kühl wirkt. Für die Damen müssen dann stets Fußkissen bereit sein, die unauffällig unter den Sofas hervorgeholt werden.
In neueren, hellen Räumen wird man die Vorhänge in geblumten Mustern als belebenden Kontrast wählen. Ist jedoch Holztäfelung vorhanden und ziehen bereits andere schöne Gegenstände das Auge auf sich, gibt man besser einem ruhigen, ungemusterten Farbton den Vorzug. Bei den darunter angebrachten Stores ziehe ich einfachen, feingemusterten, leicht waschbaren Stoff den früher üblichen figurenreichen Handstickereien vor. Die Beleuchtung darf keinesfalls zu grell sein. Schöne, nicht überladene Lüster, vielleicht aus Kristall, können einen sehr festlichen Gesamteindruck hervorrufen. Aber noch besser dürfte meist, namentlich in moder-

nen Räumen, indirektes Licht sein. Tischlampen, mit Geschmack und Phantasie ausgewählt, schaffen eine sehr gemütliche Atmosphäre, auch wenn sie nicht, wie es leider meist der Fall ist, mit Rot bespannt sind. Zu einem hübschen Gesamtbild des Raumes können auch Wandbeleuchtungskörper wesentlich beitragen, wenn sie sich dem Gesamtstil anpassen.

Auf der Stirnseite der Restauranträume sind Servicetische aufzustellen, nicht groß, aber für eine sorgfältige Bedienung geschickt eingerichtet und auf kräftigen Stollen stehend, damit die Kellner auf ihnen auch tranchieren können. Innen befinden sich mit Molton beschlagene Besteckkästen, die, sobald sie leer sind, geräuschlos durch volle ersetzt werden können. Die untere Hälfte der Servicetische würde ich der Aufnahme gebrauchter Wäsche vorbehalten. Neben jeden Servicetisch gehört ein gut aussehender Behälter, in den Zigarrenasche und anderes unauffällig entleert werden kann.
Als Tischdekoration empfehle ich, kleine, elegant wirkende Vasen aus Silber oder Kristall mit wenigen, aber frischen Blumen zu verwenden. Diese dürfen jedoch nicht zu groß sein und den Ausblick der Gäste nicht stören. Bei elektrischer Tischbeleuchtung sind die Drähte unter den Teppich zu legen, so daß man sich in keinem Fall mit den Füßen darin verwickeln kann. Vorteilhaft ist es natürlich, die Lampen mit eigenen Batterien zu versehen, falls man nicht silbernen Leuchtern mit echten Wachskerzen den Vorzug geben will.
Das Tischnecessaire, wie wir es nennen, ist nicht groß und besteht aus Silber- oder Kristallflakons mit bestem Weinessig und reinstem Olivenöl, die täglich erneuert werden müssen. Die Salzgefäße sind am besten aus Kristall mit kleinen Elfenbeinlöffelchen. Pfeffermühlen, meist aus Silber, dürfen in keinem guten Restaurant fehlen. Weißer Pfeffer ist ein gesundes Gewürz, muß aber frisch gemahlen sein. Federzahnstocher in Papierhülsen bringt man am zweckmäßigsten in kleinen offenen Silbergehäusen unter.

Porzellan, Besteck und Gläser müssen dem exklusiven Charakter unseres Betriebes entsprechen. Für besondere Essen halten wir ein sogenanntes Festservice in Bereitschaft. Dafür ist das Beste gerade gut genug. Des großen Verlustes halber, der durch Bruch entsteht, nehmen wir jedoch für den allgemeinen Gebrauch eine etwas schwerere Porzellanqualität, jedoch mit gleicher Bemalung. Der Gast liebt einen großen flachen Teller. Dieser soll einen Durchmesser nicht unter 24 cm haben. Die Größe des Mitteltellers beträgt am besten 19½ cm, die des Buttertellers etwa 15 cm. Suppenteller lasse ich kleiner herstellen. Sie sind besonders mittags für Pot-au-feu, Gemüsesuppe mit Einlagen, Zwiebel- oder Crèmesuppe nicht zu entbehren. Unsere Porzellanmanufakturen passen sich den Anforderungen und dem Geschmack des Restaurateurs gerne an. Wichtig sind beim Randdekor echte Farben. Bemalung auf dem inneren Teller halte

ich nicht für unbedingt nötig, denn diese kommt ja eigentlich nur zur Geltung, wenn der Teller nicht gebraucht wird. Hat der Besitzer ein eigenes Familienwappen, wirkt es, nicht zu auffällig angebracht, sehr gut. Auf jeden Fall ist die Porzellanbemalung bei sämtlichem Porzellan, auch den Tee- und Kaffeekannen, einheitlich durchzuführen.
Wenn möglich, verwende ich echtes Silber. Doch haben wir verschiedene weltbekannte Firmen, die Bestecke auch in Alpaka oder anderem Weißmetall sehr geschmackvoll herstellen. Bei den Messern muß man allerdings darauf achten, daß die schönen rostfreien Klingen auch gut schneiden und so wirklich den eigentlichen Zweck des Messers erfüllen. Daß Hummer- und Austerngabeln, Krebsmesser und Spargelzangen, Schnekkengabeln und -zangen nicht fehlen dürfen, ist selbstverständlich.

Vor vielen Jahren hatte ich zu jedem Wein das entsprechende Glas. Das war ein sehr schöner, aber zu teuerer Luxus, so daß ich einem Einheitsmuster, wie es in den ersten französischen Restaurants üblich ist, den Vorrang gebe. Dünn und elegant, mit geschliffenem Fuß und eventuell mit dem Wappen versehen, wirkt dieses Glas in seiner Einfachheit außerordentlich. Für Burgunder oder Pfalzweine sind mir allerdings schwerer geschliffene Gläser lieber.
Soviel zur Einrichtung und Ausstattung des eigentlichen Restaurants. Bevor wir zu den Küchen- und den anderen Wirtschaftsräumen übergehen, wollen wir uns noch über das Restaurant als solches und über die Bedienung unterhalten.

Die meisten Menschen, von den Nichtstuern abgesehen, an denen uns sowieso nicht viel gelegen ist, können sich mittags meist nur wenig Zeit zum Essen nehmen. Es liegt am guten Restaurateur, an seinem Instinkt, möchte ich sagen, die Wünsche seiner Gäste zu erraten. Nicht immer wollen sie Gänseleber, Trüffel, Schnepfen, Ortolane; sehr häufig gefallen ihnen einfache Hausgerichte lokaler oder nationaler Art, sorgfältig zubereitet, viel besser.
Abends ist das etwas anderes: Der illustre Gast kommt nicht täglich zu uns; aus besonderem Anlaß aber verbringt er allein oder im Kreis von Freunden bei uns einen ganzen Abend. Ist er der Gastgeber einer größeren Gesellschaft, bespricht er vielleicht vorher mit uns seine persönlichen Wünsche und unterrichtet uns über die eine oder andere Eigenheit seiner Gäste.
Die Tischdekoration, bei der wir selbstverständlich den Verhältnissen unseres Auftraggebers und dem Anlaß Rechnung zu tragen haben, muß sich harmonisch in den Stil des Raumes einfügen.
Ein gut geführtes Restaurant ist eine Zufluchtsstätte für den Feinschmecker, der unter Umständen eine längere Reise oder eine Autofahrt nicht scheut, um sich an einem Spezialgericht, das er nirgends sonst erhalten kann, zu erfreuen.

Wir rechnen dabei nicht mit Leuten, denen das Geld, oft nicht einmal das eigene, allzu locker sitzt. Parvenus und Hasardeure können wir entbehren. Sie benehmen sich nicht gut, weil sie meinen, mit Geld alles erreichen zu können. Der wirklich gebildete Gast will nie auffallen. Kommt er allein, so beabsichtigt er nichts anderes, als gut zu essen und dabei ungestört zu sein. Auch diesem einzelnen widmen wir unsere ganze persönliche Aufmerksamkeit. Es kann schmerzlich für uns sein, wenn er uns einen Tisch wegnimmt, an den wir drei oder vier Personen setzen könnten. Aber es ist ausgeschlossen, daß in einem erstklassigen Restaurant Gäste an einen Tisch gesetzt werden, die sich nicht kennen, es sei denn, sie wünschen es selbst.

Manche werden uns vielleicht das Recht absprechen, uns unser Publikum näher anzusehen. Wir dürfen aber auf keinen Fall so ungeschickt sein, Gäste, von denen wir vermuten, daß sie sich nicht gefallen oder daß sie nicht zueinander passen, in direkte Nachbarschaft oder vis-à-vis zu setzen. Denn schließlich kommt man nicht zu uns, um sich zu ärgern oder den ganzen Abend jemanden anschauen zu müssen, der einem unsympathisch ist. Ärger beim Essen ist ebenso unerfreulich wie unbekömmlich. Unser Wunsch ist es, daß der Gast nicht nur wegen der exquisiten Küche und Bedienung zu uns kommt, sondern daß er sich bei uns auch sonst wohl fühlt und einen gemütlichen Abend verbringt.

Unsere Damen kommen nicht allein des Essens wegen. Sie wollen Anmut, Schönheit und Toiletten zeigen, wozu sie kaum irgendwo so gut Gelegenheit haben wie im Restaurant. Schlecht erzogene Menschen starren manchmal in fast beleidigender Weise eine gutaussehende Dame an. Wir müssen so etwas, wenn irgend möglich, zu verhindern suchen.

Wir lieben natürlich ein freudig gestimmtes Publikum, besonders am Abend. Lustiges Lachen steckt an. Doch können zu laute Gäste auch störend sein. Sehr schwierig ist es manchmal mit Schwerhörigen, die sich häufig zu laut unterhalten.

Ob wir unser Restaurant mit einer mondänen Bar oder einer Tanzdiele verbinden, ob wir ein renommiertes Quartett zur Unterhaltung der Gäste verpflichten, bleibt dem Geschmack des einzelnen Unternehmers überlassen. Meine Auffassung geht dahin, daß unser Gast genießen und sich nett unterhalten will. Bietet man ihm anspruchsvolle Musik, so muß er entweder diese oder seine Tischgesellschaft vernachlässigen.

Mit dem Tanz ist es vielleicht eine andere Sache, denn ihm huldigt ja nicht nur die Jugend. Finanziell ist es selbstverständlich einträglicher, ein sogenanntes Nachtlokal zu führen, und dennoch wird der Restaurateur, der stolz auf seine Küche ist, sich lieber mit dem kleineren Verdienst begnügen. Die Gäste können ja, wenn sie das Bedürfnis dazu fühlen, nach dem Essen ein Tanzlokal aufsuchen.

Doch bleiben wir bei unserem Restaurant und wenden wir uns nun dem Wirken des Kellners zu, der an Wichtigkeit dem Koch kaum nachsteht.

Oft fiel es mir auf, daß Kollegen der Meinung sind, es wäre besser, wenn sich Oberkellner und Küchenchef nicht allzu gut verstehen. Dies mag der Fall sein, wenn der Prinzipal kein Fachmann ist, beziehungsweise nicht stark genug ist, um beide, wenn es nötig sein sollte, in ihre Schranken zu verweisen, aber sonst ist es keineswegs zum Vorteil des Geschäftes, wenn Küchenchef und Oberkellner, wie man zu sagen pflegt, wie „Hund und Katze" miteinander leben. Die beiden sind voneinander abhängig. Der Oberkellner hat das Ohr des Gastes. Der Küchenchef kann sich die größte Mühe geben und Dinge auf das sorgfältigste herstellen, aber der Gast muß darauf aufmerksam gemacht werden, daß beispielsweise dieses oder jenes Schaustück Handarbeit ist. Selbst einem wirklichen Feinschmecker muß es manchmal gesagt werden, daß ein selbsthergestelltes Leberparfait aus frischen Gänselebern und frischen Trüffeln etwas anderes ist als ein konserviertes. Der Oberkellner kennt den Stammgast, weiß auch, auf was er Wert legt und was er nicht gern ißt. So will der eine alles durchgebraten, der andere will den Spargel nur halbweich gekocht, ein dritter legt Wert auf Dinge, die unbedingt persönlich besprochen werden müssen. Infolgedessen kann es doch nur zum Vorteil des Geschäftes sein, wenn Oberkellner und Küchenchef miteinander harmonieren und beide nur die Zufriedenheit des Besuchers im Auge haben.

Es gibt genug unerfahrene Leute, die in dem Kellner lediglich einen Trinkgeld erwartenden Diener erblicken. Hätten sie eine Ahnung von den Mühen seiner in vielen Jahren, oft im Ausland erworbenen Schulung, sie würden ihm bestimmt die verdiente Achtung zollen. Ich wage zu behaupten, daß viele meiner treuen Mitarbeiter vornehmer waren als mancher Gast, den sie bedienten.

Ein perfekter Kellner muß, abgesehen von seiner gastronomischen Schulung, auch über ein gutes Gedächtnis verfügen, das ihm hilft, sich eines Gastes, womöglich sogar auch seiner Lieblingsspeisen, selbst nach Jahren noch zu erinnern. In der Aufgabe, den Gast mit aller nur denkbaren Aufmerksamkeit zu umgeben, ist er gewissermaßen der diplomatische Stellvertreter seines Chefs. In dessen Interesse sucht er sich die Zufriedenheit des Gastes zu erwerben, und man wird ihm darin, solange sein Verhalten sich nicht zum Nachteil des Hauses auswirkt, gerne freie Hand lassen.

Ein Kellner soll außerdem gut aussehen, gewandt sein, zwei oder mehr Sprachen beherrschen, gute Manieren und saubere Hände haben. Er soll nicht über 1,80 groß sein, denn selbst gut gewachsene Menschen wirken, wenn sie zu groß sind, langsam. Ich habe immer beobachtet, daß das Publikum einem mittelgroßen Kellner eher seine Sympathie schenkt. Kollegen über 1,80 gehören in den Empfang, oder, wie wir das nennen,

in das Frontbüro, wo sie schon allein durch ihre äußere Erscheinung wirken.

Soweit die baulichen Verhältnisse es zulassen, sollte die Küche möglichst ebenfalls ebenerdig in direkter Verbindung mit dem Restaurant stehen. Als sehr praktisch erweist es sich, zwischen der Küche und dem Restaurant ein Office einzurichten, das Küchenlärm und Küchendünste vom Restaurant abhält. Hierbei hat jeder Fachmann Gelegenheit, sein praktisches Organisationstalent zu zeigen, denn hier laufen die wichtigsten Fäden des ganzen Betriebes zusammen.
Dem Kellner macht man alles so leicht wie möglich; er darf nicht weit gehen müssen, um das Bestellte aus den verschiedenen Abteilungen der Küche sofort mitzunehmen. Ebenso geben wir ihm Gelegenheit, alles, was er aus dem Restaurant bringt, so schnell wie möglich und ohne Geräusch loszuwerden.
Neben diesem Office befindet sich die Weinausgabe. Sehr vorteilhaft ist es, daneben gleich das Kellner-Office anzulegen mit Gläser- und Besteckschränken sowie Gläserspülgelegenheit. Beim Abstelltisch in der Mitte ist wie bei allen Tischen auf verschließbare Schubladen zu achten.
Wenn irgendmöglich wird der Tellerwärmschrank im Office untergebracht, der durchaus kein Monstrum zu sein braucht. Zweckmäßig ist er nur etwa 30 cm tief mit einflügeligen Türen, die sich durch Federn selbst schließen, so daß der Kellner, wenn er ein Plateau auf der linken Hand hat, mit der rechten die Teller herausnehmen kann.

Da der Erfolg und der Name des Unternehmens in der Hauptsache von der Küche abhängen, darf für ihre Ausstattung kein Opfer zu groß sein. Sie muß so nahe wie möglich beim Restaurant liegen und auf das sorgfältigste mit allem Notwendigen ausgestattet sein, wobei ich neben den modernen auch die unentbehrlichen altbewährten Einrichtungen berücksichtige. Es kommt weniger auf die Größe der Räume als darauf an, daß alles durch einen erfahrenen Fachmann so praktisch wie möglich angeordnet und dadurch den Köchen die Arbeit erleichtert wird.
Neben einem elektrischen Herd ist ein kleiner Gasherd mit zwei großen und zwei kleineren Flammen vorhanden, eigentlich für die Kaffeeküche bestimmt, der aber auch als Reserve bei elektrischen Störungen dient.
Ein kleiner, gut funktionierender Kohlenherd ist selbstverständlich. Er dient im allgemeinen für die Personalverpflegung, aber wenn Not am Mann ist, auch für andere Zwecke.
Nicht zu vergessen ist ein elektrisch beheizter Salamander (Oberhitze). Holzkohlenroste ziehe ich Rosten mit elektrischer oder Gasbeheizung vor, denn nur durch die Verbrennung mit Holzkohle erhält das herabtropfende Fett einen guten Geschmack, während es sonst einen unangenehmen Geruch annimmt. Für manche Rostsachen sind ganz dünne Stäbe erforderlich, für andere wieder kanalisierte. Am besten sind diese

Roste aus einem Stück hergestellt und mit zwei isolierten Handgriffen versehen.

Zum Warmstellen des Silbers befindet sich eine aus Metallstäben hergestellte Ablage über dem Herd. Das in allen Küchen vorhandene Wasserbad zum Warmhalten von Saucen legt man praktischerweise an die der Speiseausgabe am nächsten liegende Seite des Herdes, unter dieses einen nicht zu großen Wärmschrank zur Warmhaltung von gebratenen Fleischstücken und ähnlichem.
Über dem Herde ist eine gebogene Metallhaube so angebracht, daß sich die Luft in der oberen Ecke fängt, um dort abgesaugt zu werden. Besondere Aufmerksamkeit verdient hierbei die Beleuchtung des Herdes, damit der Koch nicht Rückenlicht hat, und in die Kasserollen hineinsehen kann. Der Küchenboden muß, um ein Ausgleiten zu verhindern, rauh sein und ist so zu legen, daß beim Reinigen alles Wasser an einer Stelle zusammenfließt und dort abläuft.

Neben der warmen Küche liegt das Garde-à-manger. Einen kleinen Teil davon trennt man am besten für die Salat- oder Dessertküche ab. Diese verfügt über einen eigenen kleinen Eisschrank mit verschließbaren Glastüren; auch im Garde-à-manger selbst stehen Kühlschränke dieser Art. Auch hier bringe ich an den Tischen, wie überall, verschließbare Schubladen an. Unentbehrlich ist ein moderner Kühlraum. Besteht die Möglichkeit, ihn direkt neben dem Garde-à-manger einzurichten, ist es vorteilhaft; wenn nicht, lege ich ihn in den Keller. Er darf nicht zu klein sein und besteht aus einem vorderen Teil, der für Gemüse, Obst, Aufbewahrung von Saucen und fertigem Braten dient und einer zweiten Abteilung, die für Fleisch und Geflügel gedacht ist. Der vordere Raum ist mit zwei kleinen Schränken für Käse und andere Dinge versehen, außerdem mit nicht zu schmalen Etageren, so daß Gemüsekörbe bequem untergebracht werden können. Die Temperatur im Fleischkühlraum beträgt wenig über 0 Grad, darf jedoch nicht unter den Gefrierpunkt kommen. Indem ich auf der einen Seite ganz oben, auf der anderen tief unten kleine, durch einen Schieber verschließbare Öffnungen anbringe, schaffe ich stets reine Luft. Nach Belieben kann man auch einen Gefrierraum einrichten.
Wichtig ist es, einen kleinen Konditoreiraum vorzusehen, schon aus dem Grunde, weil sich die kalten Süßspeisen in der warmen Küche nicht herstellen lassen. Die Pâtisserie benötigt ebenfalls einen eigenen Kühlschrank. Für die Konditorei gibt es heute Maschinen, die die Handarbeit vollkommen ersetzen und so die Herstellung wesentlich verbilligen. Eine Kombinationsmaschine zum Schlagen oder Gefrieren ist zwar teuer, macht sich aber mit der Zeit bezahlt.

Die Installation der elektrischen Leitungen muß besonders gut durchdacht sein. Es erfordert reifliche Überlegung, um die Anschlüsse für

Maschinen aller Art an den zweckmäßigsten Stellen anzubringen. Selbstverständlich läuft in der Küche an verschiedenen Stellen kaltes und warmes Wasser. Der Gemüsekoch braucht zum Abkühlen der Gemüse einen Ausguß für sich; ein zweiter wird an der anderen Seite der Küche angebracht.
Der Küchenchef benötigt einen kleinen Raum für seine schriftlichen Arbeiten und für das Wegschließen von Weinen und Schnäpsen und dergleichen für die Küche. Dieses kleine „Büro" — wollen wir es einmal so nennen — besteht nach der Küchenseite zu am besten aus Glasscheiben. Eine Ecke mit Waschgelegenheit darin darf nicht vergessen werden.
Wir sind uns darüber im klaren, daß die Küche eines solchen Betriebes mit etwa vier Köchen und zwei Lehrlingen zu bewältigen ist. Es kommt dabei nicht auf die Anzahl der Köche, sondern auf ihr Können an. Über den Küchenchef selbst schreibe ich später.

Die Abtrennung der warmen Küche gegen das Office zu geschieht am besten mittels einer Glaswand mit Schiebefenstern. Oben fest abschließend, wird sie von der Decke soweit wie möglich heruntergezogen, um die Wärme in der Küche festzuhalten, von wo sie dann abgesaugt wird. Ist im Office ebenfalls ein geschickt angebrachter Luftabzug vorhanden, so wird jeder Küchengeruch vom Restaurant ferngehalten. Spül- und Gemüseputzräume sind praktisch hinter der Küche anzulegen. Soweit möglich, sollten alle diese Räume direkte Luftzufuhr und Tageslicht haben.
Am besten richtet man zwei Vorratsräume ein und zwar ein kleines Magazin gleich hinter der Warenannahme; der andere, der größere Raum braucht nicht in unmittelbarer Nähe liegen, muß aber auf alle Fälle trocken und luftig sein.
Der Personaleingang liegt ebenso wie die Warenannahme und -kontrolle gegen den Hof hin. Küchenabfälle werden täglich morgens geholt. Die Waren sind vor 10 Uhr abzuliefern, ebenso Kohlen, Wäsche und dergleichen. Selbstverständlich stehen dem Personal saubere Toiletten sowie Wasch- und Badegelegenheit zur Verfügung.

Der Küchenchef des kleinen Restaurants

Für ein kleines raffiniertes Restaurant einen geeigneten Küchenchef zu finden, ist sehr schwer, weil die meisten begabten Köche es vorziehen, einen Großbetrieb zu organisieren und zu verwalten. Hat sich aber einer mit Herz und Verstand ganz und gar der Kochkunst verschrieben, dann will er auch selbst kochen, dann genügt es ihm nicht, nur zu disponieren und zu kalkulieren, dann will er selbst an den Herd, weil es ihm kein anderer gut genug machen kann.

Da der Prinzipal oder der Oberkellner mit den Bestellungen selbst zu ihm kommt und er außerdem durch die Kellner mit dem Gast in Verbindung steht, lernt er die persönlichen Eigenheiten und Wünsche der ständigen Besucher schnell kennen, geht gerne darauf ein und behält sie im Gedächtnis. Für eine solche, gleichsam persönliche Verbindung zwischen Gast und Küche ist es besonders wichtig, daß sich, wie ich ja schon oben bemerkte, die Küche, nur durch das Office getrennt, direkt hinter dem Restaurant befindet.

Ein solcher Küchenchef läßt sich auch gerne durch Kritik anregen, wenn sie ihm berechtigterweise übermittelt wird, denn die Kochkunst bedarf dieser ebenso wie jede andere Kunst.

Ein hierfür wirklich geeigneter Mann ist mit Geld nicht aufzuwiegen, er wird gerne arbeiten, sich für den Betrieb aufopfern und unter Umständen unersetzbar sein. Vielleicht, ja sogar sehr wahrscheinlich, wird er sich gar nicht nach einer Position in einem großen Hotel sehnen.

Hat ein Restaurateur, der nicht selbst Küchenfachmann ist, das Glück, eine solche Persönlichkeit zum Mitarbeiter zu haben und kennt er durch jahrelange Zusammenarbeit seine Qualitäten und Charaktereigenschaften, nimmt er ihn am besten als Teilhaber, oder aber, wenn die familiären Verhältnisse es gestatten, für immer in sein Haus auf.

Der Küchenchef des internationalen Großhotels

Wenngleich meine Ausführungen im besonderen dem kleinen raffinierten Restaurant gelten, so möchte ich doch nicht versäumen, meinen Lesern, vor allem meinen Kollegen, mein System der Arbeitsteilung, mit dem ich in ganz großen Häusern Erfolg hatte, näher darzulegen.

Von dem leitenden Kopf des Küchendepartements eines Welthauses hängt nicht nur der gastronomische Ruf, sondern auch die Rentabilität des Betriebes und — da derartige Unternehmen fast immer in Händen großer Gesellschaften sind — gegebenenfalls sogar der Aktienkurs ab.

Gewiß bringt hier in erster Linie die Zimmer- oder Appartementvermietung Geld. Aber in Großstädten wie Paris, London und New York werden mehrere Häuser die Annehmlichkeiten, wie gute Lage, vorzügliche Führung des Hauses und eine wohldurchdachte, geschickte Reklame

gemeinsam haben; ausschlaggebend für die Bevorzugung dieses oder jenes Hauses ist dann die Küche. Ich darf hier nur an das Riz Carlton und das Savoy Hotel in London erinnern.

Gerne wird man die Persönlichkeit, deren Aufgabe es ist, den Küchenbetrieb gewinnbringend zu lenken und der in dieser Beziehung das Wohl und Wehe eines gewaltigen Vermögens anvertraut ist, entsprechend honorieren. Ein solcher Mann muß Künstler und Kaufmann zugleich sein. Gesunde, ausführbare Phantasie, Verantwortungsgefühl, gepaart mit Stolz auf seine schöne Kunst, Sicherheit in seinen Entschlüssen verschaffen ihm Autorität bei dem großen, ihm unterstellten Personal und die Wertschätzung seitens der Besitzer, beziehungsweise der Gesellschaft. Alle Dispositionen fallen dem Küchenleiter leicht, wenn er mit der jeweiligen Marktlage und den Einkaufspreisen vertraut ist und genau weiß, was ihm der Jahreszeit entsprechend an Wild, Geflügel, Obst und Gemüsesorten zu Gebote steht.

Außer einem aus Fachkreisen hervorgegangenen Magazinverwalter und einer Sekretärin, die, wenn sie einmal eingearbeitet sind, sich zu treuen Stützen heranbilden, benötigt der Küchenchef die Mithilfe sämtlicher ihm unterstellter Partiechefs.

Jeder Partiechef führt gewissenhaft sein Warenempfangsbuch, in das er genau nach Anzahl und Gewicht die für den folgenden Tag benötigten Materialien einträgt, die der Küchenchef schriftlich genehmigt. Der Magazinier liefert nur gegen die vom Chef oder seinem Vertreter unterschriebenen Bons. Dasselbe gilt für den Kellermeister bei Weinen für die Küche.

Die täglich anfallenden Schreibarbeiten erledigen sich verhältnismäßig einfach. Wenn aber beispielsweise aus Kreisen der Regierung, der Wissenschaft oder der Kunst schon im März an die verschiedenen Großbetriebe einer Stadt die Aufforderung ergeht, für einen Kongreß, der erst im November stattfinden soll, einen genauen Entwurf nebst Preisangaben sowie sämtlichen Nebenspesen, Bedienung, Dekoration, Musik und deren Verpflegung usw. einzureichen, steht der Küchenchef vor keiner leichten Aufgabe. Selbst wenn ihm auch die Einkaufspreise der letzten Jahre bekannt sind, so ist es ja keineswegs sicher, daß sie sich auch in diesem Jahre in derselben Linie entwickeln werden. Eine Besprechung mit der Generaldirektion, die ihm vielleicht sagt: „Die Belieferung des Journalistenkongresses ist für uns eine Weltreklame, biegen Sie sich, soweit Sie können, es ist für uns eine Prestigefrage", kann ihn in eine recht schwierige Lage bringen. Ein verantwortungsvoller Küchenchef wird dieser Aufforderung nur so weit folgen, daß dem Haus wenigstens ein minimaler Verdienst bleibt, denn Preisunterbietungen betrachtet er als ungehörig und unkollegial.

Der Küchenmeister legt sich schon zur Mittagszeit den Arbeitsplan für den nächsten Tag zurecht. Die daneben sitzende Sekretärin hat schon alle Bestellungen für den folgenden Tag vorgemerkt. Auf Grund dieser entwirft er dann die Tageskarten, die Speisenfolgen für mittags und abends und bringt sie mit den Menüs, die bei den Festlichkeiten serviert werden, in Einklang. Wenn er zum Beispiel bei einer Festlichkeit Kalbsrücken à l'Ecarlate für etwa dreihundert Gedecke serviert, ist es klar, daß er auf die kleine Karte im Grillroom eine Räucherzunge mit Linsen oder Bohnen setzt. Ebenso wird er aus den Kalbsnieren und dem Kalbsfilet dieser Rücken ein kleines Sauté mit Risotto anbieten. Diese kleinen Platten sind nicht nur geschmacklich hervorragend, sondern bringen auch Geld. Noch ein derartiges Beispiel: Zu einem Festessen gibt es junge Ente vom Spieß. Ein reichhaltiges Essen ist schon vorangegangen, so daß der Gast mit einem zarten knochenlosen Bruststück hochbeglückt ist. Auf die Karte im Grillroom wird zu gleicher Zeit eine Entenkeule vom Rost mit grillierten Speckscheiben darüber und einem netten Salatplättchen gesetzt. Selbstverständlich denke ich bei diesem Beispiel nicht an kleine Entchen, sondern an hochwertige, ungefähr fünfpfündige, aber junge und zarte Mastenten.

Ein wichtiger Punkt für den Küchenchef sollte auch die Personalverpflegung sein. Wie oft konnte ich beobachten, daß der Küchenleiter sich um die Verpflegung des ihm unterstellten Personals oder der Mitarbeiter in Empfang, Büro und Hotel überhaupt nicht kümmerte, so daß diese häufig klagten: „Es ist ja nicht schlecht, unser Essen, aber immer dasselbe." Wenn die Rentabilität eines großen Hauses erst vom Knausern an der Personalverpflegung abhängt, so ist, meine ich, der Betrieb an und für sich nicht lebensfähig oder aber schlecht geführt.
Verständlicherweise wollen die Köche für sich selbst kochen. In normalen Zeiten richtete ich es immer so ein, daß der jeweils wachhabende Partiechef mit seinen Hilfskräften das Essen für die Brigade herstellt, einfach, aber geschmacklich gut und so, daß es die Köche nicht nötig haben, hintenherum Sachen beiseite zu stellen oder gar mitzunehmen.
Will der Küchenmeister nicht mit seinen Köchen am Tisch essen, muß es für ihn doch selbstverständlich sein, das gleiche zu sich zu nehmen wie seine Mitarbeiter. Die Köche eines angesehenen Hauses sind meistens gebildete und stolze Leute, und es liegt in der Persönlichkeit des Meisters, ihren Berufsstolz so zu wecken und zu pflegen, daß sie für unkorrekte Dinge überhaupt nicht zu haben sind.
Es gehört Talent und Menschenkenntnis dazu, ein zahlreiches Küchenpersonal mustergültig zu führen und es zu einem nie versagenden Instrument heranzubilden. Ansehen verschafft man sich nicht nur durch überragendes Können, sondern auch dadurch, daß man sich um das Wohl und Wehe der Untergebenen, besonders auch des Hilfspersonals, kümmert. Wie hart muß doch beispielsweise ein Kupferputzer in einem umfang-

reichen Betrieb arbeiten! Auch er braucht manchmal freundliche Anerkennung, wenn seine Kasserollen wie die Soldaten auf dem Regal stehen und sämtliches Geschirr blitzblank — und das nicht nur außen — morgens an seinem Platze ist.
Die Gesundheit des ganzen Küchenpersonals muß darunter leiden, wenn ihr Meister sich nur um die reinen Küchenfragen kümmert, nicht aber auch um sachgemäße Entlüftung, Umkleide- und Aufenthaltsräume, um Badegelegenheit, saubere Toiletten und ähnliche Fragen, ebenso um pünktliche Essenszeit, Ruhepausen und Ausgänge. Liegen ihm diese Fragen auch wirklich am Herzen, so erwirbt er sich leicht das Vertrauen seiner Untergebenen, und sie kommen auch zu ihm, wenn sie Sorgen zu Hause haben oder sonstwie Rat und Hilfe brauchen.

Organisationstalent, absolute Gerechtigkeit müssen sich beim Küchenchef mit den Fähigkeiten des Kochs verbinden, dann herrscht in der Küche immer Ruhe und Ordnung und nach einiger Zeit hat man den Eindruck, als ob alles von selbst liefe. Erinnern wir uns an die Zeiten vor ungefähr vierzig bis fünfzig Jahren, wo in großen Küchen ein Geschrei und ein Getue herrschte, das doch wirklich vollständig überflüssig ist. Selbst bei hundertfünfzig Küchenangestellten kann der Betrieb ohne laute Worte und allzuviel Lärm vor sich gehen.
Eine solche Küche läßt sich aber nicht immer nur vom Glaskasten aus dirigieren. Ein wirklicher Kochkünstler kann ohne Kochen nicht sein, und schon im Interesse unseres Nachwuchses findet er auch stets Zeit und gute Worte für seine jungen Leute. Schimpfen kann jeder, kochen aber nicht!
Ich glaube, daß eine Persönlichkeit, die die Küche in diesem Sinne führt, sich die Dankbarkeit der gesamten Mitarbeiter erwirbt und gleichzeitig auch der Anerkennung seiner Gesellschaft und vor allem der Gäste sicher sein kann.

Der Saucier

Hat die Küchenbrigade keinen Sous-Chef, ist der Saucier nach dem Küchenchef die Hauptperson und vertritt diesen nicht nur in seiner Abwesenheit, sondern sorgt auch sonst für Pünktlichkeit und einen guten Geist in der Küche, wozu er die geeignete Persönlichkeit ist, da er meist vor dem Saucier-Posten die übrigen Partien der Küche durchgemacht hat. Schon am Abend vorher läßt er alles soweit wie angängig vorbereiten, um sich am anderen Morgen nicht mit kleinen Arbeiten aufhalten zu müssen. Der Saucier ist die wichtigste Person unter den Köchen, weil von seinem Geschmack der Ruf einer hervorragenden Küche abhängt. Absolute Sicherheit im Salzen und Würzen ist Vorbedingung. Er muß den charakteristischen Geschmack der einzelnen Saucen genau auseinanderhalten

können, sonst geht es ihm wie dem Laien auf der Weinprobe: wenn er fünf Sorten verkostet hat, schmecken sie alle gleich.

Abgesehen von Ragouts braucht nicht immer alles in Sauce zu schwimmen. Besonders bei Rost- oder anderen gebratenen Gerichten ist ein kleines raffiniertes Sößchen, das man am liebsten mit der Brotkruste austunken möchte, viel angebrachter. Aber nicht nur auf die Zunge kommt es beim Saucier an, er muß auch theoretisch genügend versiert sein, um die vielerlei Gewürze bei den einzelnen Nationalgerichten richtig zu verwenden.
Die Grundbrühen bezeichnet man in sämtlichen Küchen der Welt als „Fonds". Ihre Herstellung kann nicht sorgfältig genug überwacht werden. Der Saucier braucht täglich einen frisch hergestellten weißen und einen braunen Kalbsfond, sowie Geflügel- und Fischfond. Diese Brühen muß er neutral und salzlos halten. In der Zeit des Wildes zieht er selbstverständlich auch Reh-, Fasan- und Rebhuhnfond, ohne dieselben jedoch zu vermischen. Sämtliche braunen Fonds sind eingekocht und kühl aufbewahrt längere Zeit haltbar, so daß man bei der Herstellung von Wildjus und -saucen nie in Verlegenheit kommen kann.

Genau wie bei den verschiedenen anderen Partien der Küche ist auch beim Saucier eines der Grundelemente die sogenannte Mise en place. Ich möchte diesen in allen großen Küchen gebräuchlichen Ausdruck deutsch mit „Ich bin da" wiedergeben. Hier will ich nur allgemein über die Mise en place bei Saucen sprechen, genauere Vorschriften über die einzelnen Saucen finden Sie in den entsprechenden Rezepten.
In einem Bainmarie, auf deutsch Wasserbad, stellt sich der Saucier einen Kalbs-, einen Fisch- und einen Geflügelfond zurecht, weiterhin eine gut ausgekochte Tomatensauce, möglichst aus frischen süßen Früchten, eine Béchamel, eine Sauce Allemande und eine nicht zu dick eingekochte Geflügel- oder Kalbfleischglace. Außerdem hält er etwa ein Dutzend Bouquets garnis, auf deutsch Gewürzsträußchen, bereit, ein Dutzend geschälter Knoblauchzehen, ebenfalls etwa ein Dutzend feingehackte Schalottenzwiebel und in einem Gemüsekistchen unter dem Tisch geschälte Zwiebeln, Karotten und Lauch.

Unter den grünen Würzkräutern nimmt die Petersilie den Vorrang ein, sie muß in einem irdenen oder gläsernen Gefäß, stets frisch erneuert, zur Seite des Arbeitsplatzes stehen. Die Petersilie im vornherein zu hacken oder sie gar gehackt zu waschen und mit einem Tuch zu trocknen, ist Unfug. Je nachdem verwendet man gewöhnliche oder krause Petersilie und hackt sie jeweils mehr oder weniger fein. Bei einer Sole meunière beispielsweise kommt es nicht darauf an, die Petersilie sehr fein gehackt über den Fisch zu streuen; wenn man sie etwas grob beläßt und sie vor der braunen Butter über den Fisch gibt, kommt ihr Charakter

weit besser zum Ausdruck. In der Saison, wo Estragon und Kerbel frisch zur Verfügung stehen, werden auch sie erst jeweils im letzten Moment gehackt.
Aus praktischen Gründen hat der Saucier zwei verschieden hohe „Bainmaries" mit Holz- und Blechlöffeln sowie kleinen Schneebesen zur Hand; eines davon wird ausschließlich für Fischgerichte verwendet, damit der Fischgeschmack nicht auf andere Gerichte übertragen wird.
Die Gewürze befinden sich in einer Gewürzdose mit verschiedenen Fächern, die man über Nacht schließen kann, Safran in einem kleineren, hermetisch verschlossenen Döschen, Cayenne im Originalflakon.
Ein erfahrener Saucier wird Curry und Paprika immer anrösten, bevor er sie irgendeiner Sauce beifügt. Majoran und Thymian müssen vorsichtig angewendet werden. Thymian verwende ich zu fast allen braunen Saucen, Majoran vor allem bei Blutwurst, um den unangenehmen Nachgeschmack, der schon durch die Därme entsteht, zu bannen. Mit Lorbeer muß man sehr vorsichtig umgehen, er erschlägt alle Feinheiten und erdrückt bei vielen Saucen jeden anderen Geschmack. Bei weißen gekochten Gerichten, zum Beispiel Kalbskopf, bei den meisten Fischsaucen, besonders aber beim Fischfond, ist er angebracht und vereinigt sich auch in diesen Fällen unauffällig mit den anderen Gewürzkräutern. Muskatnuß ist nur bei Kohlarten zu gebrauchen. Pfeffer — man verwende nur den weißen — ist frisch gemahlen gesund und bei allen dunklen Fleischarten anzuwenden.
Zitronensaft muß stets frisch hergestellt werden. Auf keinen Fall darf in Flaschen gekaufter verwendet werden, da er dem Geschmack abträglich ist. Ein sehr häufiger Fehler, namentlich junger Leute ist es, den Gerichten zuviel Zitronensaft beizufügen.

Ein perfekter Saucier ist sich bewußt, in einer raffinierten Küche das Zünglein an der Waage zu sein, und er wird sich unter der Führung eines großen Küchenchefs zum besten Spezialisten ausbilden und sich aus eigenem Ehrgeiz noch zu verbessern suchen. Er wird auch seinen Stolz darin erblicken, erzieherisch auf den jungen Nachwuchs zu wirken und ihm alle geschmacklichen Feinheiten beizubringen.

Der Entremetier

Der nächstwichtige Posten in der Küchenbrigade ist der des Entremetiers. Er wird vielfach nicht hoch genug eingeschätzt, und da mit diesem schwierigen Posten die meiste Arbeit in der Brigade verbunden ist, wird er auch am wenigsten begehrt. Wie wichtig seine Aufgabe ist, können wir schon daraus ersehen, daß es fast kein Gericht ohne Gemüse oder Kartoffeln gibt. Sehr oft müssen wir allerdings beobachten, daß in den großen Küchen der Herstellung der Gemüse und Kartoffeln, besonders

der einfachen Salzkartoffeln, zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt wird. Bei den Gemüsen kommt es in erster Linie auf den Einkauf an. Liegen sie tagelang auf dem Markt herum, können sie den ihnen von der Natur gegebenen Wohlgeschmack nicht mehr in vollem Maße mitbringen; dies bezieht sich vor allem auf die vom Ausland eingeführten Gemüse. Salate sollten überhaupt nicht länger als vierundzwanzig Stunden liegen. Bei Gemüse und Grünsachen müssen wir wohl zwischen den im Freiland und den unter Glas gezogenen unterscheiden. Außerdem spielt auch die Art der Düngung eine große Rolle.

Eine spezielle Aufgabe des Entremetiers bildet neben der sorgfältigen Herstellung und Verwendung der Gemüse die Marmite oder, besser gesagt, die Fleischbrühe. Mit fast fanatischem Eifer ist jeder richtige Entremetier bestrebt, auf diesem Gebiete konkurrenzlos zu sein. Wenn er nicht riskieren will, daß sämtlichen Suppen ein unangenehmer Geschmack anhaftet, darf er nicht alles kritiklos von der Fleischhauerei annehmen.

Da die Fleischbrühe eine der Hauptsubstanzen der Küche ist, kann ihre Herstellung nicht jungen, unerfahrenen Leuten überlassen bleiben. Die Brühe muß täglich frisch, nicht schon am Vortage aufgesetzt werden.

Entsprechend der benötigten Flüssigkeitsmenge verwendet man dazu halb Ochsenwaden oder anderes Muskelfleisch vom Ochsen — es kann auch ein Halsstück sein —, halb frische, nicht ganz vom Mark befreite Rinderknochen und Suppenhühner. Letztere werden blanchiert und angebraten. Dadurch tritt der gute Geflügelgeschmack mehr hervor, ganz abgesehen davon, daß auch die Brühe eine schönere Farbe erhält. Die Knochenteile werden mit heißem Wasser gereinigt. Immer wird die Fleischbrühe kalt aufgesetzt. Dazu gibt man dem Flüssigkeitsquantum entsprechend viel Lauch, Tomaten, Petersilienwurzeln, wenig Knoblauch, wenig Sellerie und auf der Herdplatte angeröstete halbe Zwiebeln. Von der Zugabe irgendwelcher Gewürze, wie Lorbeerblatt und dergleichen, sehe ich ab.

Es ist merkwürdig, welch geschmacklicher Unterschied entsteht, wenn man die Brühe schon beim Ansetzen salzt, wie ich es für richtig halte, oder erst, wenn sie fertig ist. Die Bouillon wird nie zugedeckt, denn wenn man sie klar haben will, muß man ihr langsames Kochen stets beobachten. Beim ersten Aufwallen wird alles Unsaubere sorgfältig abgeschäumt. Man läßt sie nicht länger als zweieinhalb bis drei Stunden kochen. Steht Querrippe oder Rinderbrust auf der Tageskarte, muß der Bouillonkessel natürlich so lange kochen, bis das Fleisch weich ist, aber sonst sind Kollegen, die glauben, je länger die Bouillon koche, desto besser werde sie, in einem gewaltigen Irrtum.

Sind die Suppenhühner jung, brauchen sie weniger als eine halbe Stunde

und werden, sobald sie weich sind, zur anderweitigen Verwendung herausgenommen.
Falls die Bouillon nicht durch Unachtsamkeit trübe geworden ist, bin ich gegen jede Klarifikation, denn diese verbessert die Fleischbrühe in keiner Weise; im Gegenteil, ich habe den Eindruck, daß die Klärung mit viel Eiweiß den ursprünglichen kräftigen Geschmack verdrängt. Wie oft konnte ich in früheren Jahren beobachten, daß von dem Eiweißüberschuß, wie er in allen großen Küchen entsteht, viel zuviel zum Klarifizieren verwendet wird.
Das Aussehen der kristallklaren Kraftbrühe kann man durch einen Tropfen roter Bretonfarbe heben, nie aber verwende ich gebrannten Zucker, sogenannten Caramel, zur Färbung.

Stark gedüngte Gemüse, wie zum Beispiel Spargel, Blumenkohl und alle anderen Kohlarten werden beim Kochen nie zugedeckt. Spinat und Rosenkohl werden mit wenig Wasser gekocht.
In mittleren Küchenbrigaden obliegt dem Entremetier neben der Herstellung der Gemüse auch noch die der Eier und Farinagen.
Dies wäre das Allgemeine; detaillierte Beschreibungen über die Aufgaben eines Entremetiers sind in den entsprechenden Rezepten enthalten.

Der Rôtisseur

Man könnte Rôtisseur mit „Bratenkoch" übersetzen, aber etwas, was kocht, brät nicht, und wer richtig braten kann, kocht nicht, wenigstens nicht im Gefüge einer gut eingeteilten Küchenbrigade. Brillat-Savarin sagt in seinen Aphorismen: „Den Beruf des Rôtisseurs kann man nicht lernen, man muß dazu geboren sein."
Der Rôtisseur gehört zu den Haupträdern des mit Präzision ineinandergreifenden Küchenapparates. Gerade weil wir von allen überkünstelten und überspitzten, der Gesundheit meist unzuträglichen Gerichten abkommen wollen, hängt von ihm ein großer Teil des Erfolges der Küche ab. Von einem Meister angelernt und überwacht, wird ein tüchtiger Rôtisseur in kurzer Zeit minutiös genau, fast instinktiv, die Bratdauer irgendeines Geflügels oder eines Stückes Fleisch herausfinden.

Ohne Zweifel werden wir beim ganzen Braten wieder zum Spieß, der auch elektrisch sein kann, und zum Rost, nach mehr als tausendjähriger Erfahrung auf der Basis des Holzkohlenfeuers, zurückkehren. Die Holzkohle kann weder durch Gas noch durch Elektrizität vollwertig ersetzt werden. Sie ist der einzige Glutspender, der das beim Rösten herabträufelnde Fett gewissermaßen assimiliert, ohne, wie alle anderen Röstmethoden, einen üblen und penetranten Geruch hervorzubringen.
Dem Rôtisseur muß ein kleinerer und ein größerer Rost zur Verfügung

stehen; für beide sind runde oder kanalisierte Stäbe in mehrfacher Ausführung bereitzustellen. Der kleinere Rost ist für ruhigeren Geschäftsgang gedacht, während der größere bei vollem Betrieb verwendet wird. Die Konstruktion muß so sein, daß der Rost verstellbar über der Glut hängt und nicht in Schienen hineingeschoben wird. Die Hängevorrichtung ist praktischer, weil mit einem Doppelgriff das ganze Bratgut näher an das Feuer herangerückt oder von diesem entfernt werden kann, was für den Rôtisseur weniger umständlich ist als das ständige Herausziehen. Die verschiedenartigen Grilleinsätze, die immer zusammenhängend in einem Rahmen mit zwei Handgriffen vereint sind, passen sich in ihrer Konstruktion den jeweiligen Rostgerichten an. Für dickere Fleischstücke verwende ich lieber die kanalisierten Stäbe, für Fische vom Rost halte ich Rundstäbe für günstiger.

Auf alle Fälle muß sich der Rôtisseur darüber im klaren sein, daß Rösten ein Verbrennungsakt ist, bei dem sich die Poren des Bratgutes schnell schließen. Vom Holzkohlengrill schmeckt sorgfältig geröstetes Fleisch bei allen Fleischarten angenehm und keinesfalls widerlich. Für dünne Fleischgerichte, besonders für das bekannte Entrecôte à la minute sind ganz dünne Stäbe zu verwenden.

Auch für diese Arbeit wird der Küchenmeister aus einem intelligenten Mitarbeiter einen Spezialisten formen, der mit der Zeit den Spieß und den Rost erfolgreich bedient und selbst große Freude daran hat.

Der Rost und die Spießbraterei sind nicht, wie im allgemeinen angenommen wird, englischen Ursprungs. Schon die Griechen und Römer, besonders aber die Italiener waren damit vertraut. Letztere schon vor den Franzosen. Selbst im kleinsten italienischen Haushalt ist heute noch das Rösten auf der Holzkohle etwas Selbstverständliches. Ich bin überzeugt, daß nicht nur in Deutschland, sondern auch in anderen Ländern der Holzkohlenrost sehr bald wieder auch im einfachen Haushalt Eingang finden wird.

Die Engländer, die qualitativ an der Spitze der Mastvieherzeugung stehen und einst doppelt soviel Fleisch verzehrten wie andere Nationen, haben auf diesem Gebiete einen großen Vorsprung. Welche Delikatesse ist doch in England ein Mutton-Chop vom Rost: er ist zart und reichlich fett, aber dieses Fett schmeckt wunderbar, weil es knusprig und dunkelbraun auf den Tisch kommt, so daß ein jeder, der Hammelfett sonst verachtet und beiseite schiebt, es behaglich und genießerisch verspeist. Die großen Fleischstücke, zum Beispiel das Roastbeef, werden dort nicht horizontal, sondern senkrecht gedreht, wobei selbstverständlich der dicke Teil des Stückes nach unten kommt.

Natürlich kann man, wie es bei uns üblich ist, ein solches Roastbeef auch im Ofen braten. Viele Kollegen decken es mit einer zwei bis drei Zentimeter dicken Salzkruste zu und setzen es erst in den letzten zehn

Minuten der direkten Hitze aus. Ein erfahrener Küchenmeister sieht sich ein Fleischstück an und bestimmt mit einer untrüglichen Sicherheit, wie viele Minuten es zum Braten benötigt. Oft habe ich beobachten können, daß der Rôtisseur mit einer dicken Nadel mitten in das schöne Fleischstück hineinstieß, um seine Innentemperatur festzustellen. Der Kenner und Könner hat für derartige, an Vandalismus grenzende Dummheiten kein Verständnis.

Dem Rôtisseur obliegt auch die Herstellung sämtlicher Gerichte, welche in Schmalz, Öl oder einem anderen Fett schwimmend gebacken werden, soweit sie nicht zu den Süßspeisen gehören.

Der Rôtisseur ist für den gesamten Fettverbrauch verantwortlich. Er ist energisch dahinter her, daß Grand-Jus, Marmite und alle Großtöpfe sorgfältig abgefettet werden, was auf einfache Art geschehen kann. Er gießt diese Fette in einen Topf, der halb mit kaltem Wasser gefüllt ist, und stellt ihn an die Zugluft. Alles Unreine wird im Wasser versinken und er kann das reine Fett, sobald es fest geworden ist, oben abnehmen, um es auszulassen. Der Geschmack dieses Fettes kann durch Beifügung von Apfelschalen oder Zwiebeln beim Auslassen gehoben werden.

Nicht nur für seine eigene Fritüre, sondern auch für die dem Entremetier und dem Pâtissier zur Verfügung gestellte, hat der Rôtisseur Sorge zu tragen. Er läßt jeden Morgen diese Fritüren passieren und stellt fest, inwieweit sie noch backfähig sind.

In modernen Küchen sind die Fritüren entweder mit Gas oder elektrisch beheizt. Nicht nur der Küchenchef, sondern ganz besonders auch der Rôtisseur achten streng darauf, daß diese Fritüren nicht zu heiß werden, und daß solche, in denen Fisch gebacken wird, zu nichts anderem Verwendung finden.

Der größte Verschleiß an Fetten entsteht durch alle Arten von panierten Dingen, z. B. Croquettes. Die kleinen Brotkörperchen verbrennen sehr leicht, und eine Fritüre, in der einen ganzen Abend Croquettes gebacken wurden, ist selbst bei großer Sorgfalt weiterhin zum sauberen Herausbacken nicht mehr zu gebrauchen.

Auch die Zusammenstellung der Fritüren ist nicht einfach. Es kommt darauf an, wie hoch Kalbsnierenfett, Rindertalg oder Schweineschmalz sowie Olivenöl im Preise stehen. In der Konditorei verwende ich am liebsten überhaupt nur reines Schweineschmalz oder, was natürlich am besten ist, reine ausgelassene Butter. Für Pommes soufflées z. B. ist ein schäumendes, noch nicht gebrauchtes Fett unvorteilhaft, weil der Hersteller die kleinen Bläschen, auf die es hier besonders ankommt, infolge des Schäumens nicht erkennt.

Auf Geflügelfett aller Art wird der Rôtisseur sein besonderes Augen-

merk richten. Beim Auslassen von Gänsefett fügt er einige Apfelschalen sowie etwas Majoran bei.
Von der Sorgfalt des Rôtisseurs und seiner Achtsamkeit auf den ganzen Fettverbrauch hängt die Rentabilität der Küche weitgehend ab.

Der Gardemanger

Ein pflichtbewußter Küchenchef wird die meiste Zeit, die ihm neben den schriftlichen Arbeiten und der Überwachung des Services übrig bleibt, der kalten Küche widmen und deren Abteilungschef, dem Gardemanger, bei seiner mannigfaltigen Tätigkeit und der Einteilung behilflich sein. Die Devise in der kalten Küche muß lauten: Es darf nichts verderben oder verlorengehen. Ein erfinderischer und phantasievoller Gardemanger kann aus allem etwas machen.
Er hat eine sehr große Verantwortung und muß nicht nur kochen, sondern auch rechnen können. Peinlich genaue Führung der Bestandslisten und scharfe Kontrolle des Verbrauchs sind seine Hauptaufgaben. Außer einer großen Waage benötigt er auch kleinere, präzis funktionierende. Am besten stellt der Küchenchef mit dem Gardemanger und dem Küchenmetzger eine genaue Tabelle auf, wie schwer die einzelnen Portionen gerechnet werden, z. B.: Geräucherter Rheinsalm etwa achtzig Gramm, ausgebrochene Krebsschwänze siebzig Gramm; bei Kaviar wird im allgemeinen fünfzig Gramm für die Portion gerechnet. Auch die einzelnen Fleischstücke wie Schnitzel, Tournedos oder Entrecôtes müssen die Waage passieren.
Der Gardemanger läßt sich jeden Morgen sämtliche fertigen Sachen wie kaltes Fleisch, Geflügel, Chaud-froids sowie auch Saucen, abgekochte Kalbsköpfe, Zungen usw. auf den Tisch stellen, um zu kontrollieren, was vorhanden ist. An Hand dieses Bestandes trifft er dann seine Dispositionen. Er bestimmt, was jede einzelne Partie in der warmen, auch in der Personalküche, täglich zugeteilt bekommt. Zweckmäßigerweise beginnt daher der Gardemanger eine Stunde vor den übrigen Partiechefs seinen Dienst, abends kann er ihn dafür früher beenden.
Jeden Abend bespricht er genau mit dem Hors-d'oeuvrier, was er ihm zur Verfügung stellen kann, damit dieser die Vorspeisen nicht nur reichlich, sondern auch pikant, abwechslungsreich und geschmackvoll herstellen kann. Die Kühlräume kontrolliert der Gardemanger meistens abends, oft mit dem Küchenchef zusammen.

Um den Gast schneller bedienen zu können und ihn auch durch dekorative Arbeiten zu erfreuen, stellt man in den meisten großen Hotels ein kaltes Buffet auf. In diesem Falle benötigt man neben dem Hors-d'oeuvrier noch einen Spezialisten, der auch während des Services im Restaurant tranchiert und das kalte Buffet überwacht.

In der Regel hat der Gardemanger außer dem Hors-d'oeuvrier und einigen jüngeren Gehilfen auch noch einen Küchenmetzger zur Verfügung. Dieser besorgt die ganze Boucherie. Ist er ein intelligenter, sauberer Mann, wird ihm der Küchenmeister neben der Wurstherstellung die Fabrikation von Pasteten und Gallerten aller Art beibringen und ihn aufs genaueste in der Verwendung der Gewürze instruieren. Sonst läuft der Betrieb Gefahr, daß alle kalten Sachen den gleichen Geschmack haben. Auch das Einpökeln und Marinieren obliegt dem Küchenmetzger, teilweise auch das Konservieren von Fleisch oder Geflügel. Ein ehrgeiziger Küchenmetzger hat immer etwas zu tun und ist für den ganzen Betrieb, auch wirtschaftlich gesehen, von eminenter Bedeutung.

Er wird bereitwilligst bei allen Arbeiten des Gardemangers mit Hand anlegen, ob es sich nun um Geflügelausnehmen, Fischfiletauslösen oder um Öffnen der Austern handelt. Gerne nehmen ihn dann die einzelnen Partiechefs als gleichwertigen Mitarbeiter auf, den man als Kameraden respektiert. Gute Küchenmetzger sind ebenso selten wie gute Köche. Es ist fast so schwierig, einen guten Schwartenmagen herzustellen wie eine richtig gewürzte, nicht zu scharfe Leber- oder auch nur eine einfache Bratwurst.

Dem Küchenmetzger liegen selbstverständlich in der Hauptsache seine Kühlräume am Herzen und er freut sich, wenn seine fast übertriebene Sauberkeit und Ordnung dort ab und zu von Fachleuten besichtigt und anerkannt wird. Er sorgt für gute Ventilation und legt besonderes Augenmerk darauf, daß die Kühlräume so wenig wie möglich betreten werden. In großen Küchen kann man beobachten, daß die jungen Leute alle Augenblicke dort etwas zu tun haben, besonders im Sommer, manchmal nur, um sich etwas abzukühlen — oder etwas zu naschen.

Der Chef-Gardemanger wird neben seinen vielen Obliegenheiten ein besonderes Augenmerk auf Gelees aller Art legen. Was gerade auf diesem Gebiet gesündigt wird, läßt sich kaum beschreiben. Im letzten Jahrzehnt ist es Mode geworden, irgendwelche fertige gelatinöse Fabrikwaren zu kaufen. Ein richtiges Gelee ist das aber nicht, denn ein solches kann nur der kaltgewordene Kraftstoff eines Bratenstückes, Geflügels oder Fisches ergeben. Welch ein Kunstwerk ist doch ein klares, möglichst ohne Gelatine hergestelltes Gelee, das nicht durch zuviel Wein, Madeira oder andere Zutaten verpfuscht ist, und dem der Koch seinen ursprünglichen Charakter zu erhalten gewußt hat! Eine Freude für jeden Feinschmecker wird ein solcher Aal in Gelee oder ein Gänseweißsauer sein. Eine vorzüglich hergestellte Pastete aus Gänseleber, Hase, Wildschwein oder irgend etwas anderem füllt man nach dem Erkalten durch das Kaminchen mit einem Gelee, nur aus dem eigenen Saft und ohne Gelatine zubereitet, auf. Hier ist eine kleine Zugabe von altem Madeira angebracht.

Ein tüchtiger Gardemanger stellt aus allem eine Terrine her, wie sie in Frankreich gang und gäbe sind. Fast jede französische Hausfrau ist auf diesem Gebiete eine Künstlerin. Die Variationen für eine solche sind mannigfach. Wichtig ist nur, daß die Terrine einen ursprünglichen Charakter bekommt; auch darf sie nicht zu fett werden. Die Engländerin dagegen liebt es, eine „Pie" zu machen. In einigen französischen Gegenden hat man sich auf die „Rillettes" spezialisiert, besonders berühmt sind die „Rillettes de Tours".

Kollege Friebel und eine Reihe anderer Großmeister haben bewiesen, daß man über die kalte Küche allein umfangreiche Arbeiten herausgeben kann. Ich selbst beschränke mich bei den Rezepten nur auf Spezialitäten und auf Dinge, die ich für die Nachkriegszeit als praktisch, nützlich und geschmackvoll betrachte. Wenn auch schon viel über die kalte Küche geschrieben wurde, so möchte ich doch gerne eigene Gedanken darüber zum Ausdruck bringen.

Der Pâtissier

Der Pâtissier ist meist ein schon älterer, routinierter Mitarbeiter, der selbst bereits viel gesehen hat und dem ich als Chef daher gerne das Recht einräume, eigene Rezepte, wenn sie wirklich hervorragend sind, mitzubringen.

Alles Dekorative hat sich dem Geschmacklichen unterzuordnen. Was nützen die schönsten Sockel, seien sie aus Tragant oder Krokant, was nützt alles Bespritzen mit schönen Figürchen, wenn die Süßspeisen selbst nicht höchsten geschmacklichen Ansprüchen standhalten können? Bleiben wir doch auch in der Pâtisserie bei der Einfachheit. Was kann ein geschickter Pâtissier alles aus einem an sich einfachen Obstkuchen machen? Aus frischen Früchten und von Meisterhand hergestellt, kann er zu einem seltenen Genuß werden.

Bei der Aufstellung der Süßspeisenkarte ist natürlich Rücksicht auf die Jahreszeit und die Temperatur zu nehmen. Daß man im Sommer kalte oder gefrorene Speisen bevorzugt, ist selbstverständlich. Eine Unzahl von ausgezeichneten Süßspeisenrezepten aus aller Herren Ländern stehen uns zur Verfügung, so daß wir in der Lage sind, dem Publikum große Abwechslung zu bieten.

Es ist darauf zu sehen, daß unsere Süßspeisen nicht mehr so mächtig sind wie früher und viel mehr in Verbindung mit Früchten gereicht werden. Die Zeiten sind gottlob vorbei, wo sich die Damen an Schlagrahm gar nicht genug tun konnten. Ich arbeite viel mit Crème double anstatt Schlagrahm, verwende aber auch von diesem nur bescheidene Mengen.

Wenn andere Nationen uns auf irgendeinem Spezialgebiet überlegen sind, erkennen wir das gerne an, versuchen aber von ihnen zu lernen oder sie womöglich gar zu übertreffen. Gerade auf dem Gebiete der Eisbereitung haben wir hierfür ein ganz vorbildliches Beispiel: Bestelle ich mir in Neapel in einem ersten Hause Neapolitanisches Eis, so schmeckt dieses nicht nur vorzüglich, sondern bleibt selbst bei der größten Hitze fest, da es mit äußerster Sorgfalt gefroren und durchgespachtelt wurde. Unsere Aufgabe ist es, solche Herstellungsgeheimnisse zu studieren, eventuell zu verbessern und unserem Geschmack anzupassen. Und doch gibt es Dinge, wie diese „Glace Napolitaine" beispielsweise, die etwas so Bodenständiges sind, daß man sie nicht verpflanzen kann.
Eine unvergleichliche Delikatesse an Aroma und Geschmack ist „Himbeer-Granit" aus frischen, vollreifen Früchten, so gefroren, daß sich in diesem Himbeerfruchteis noch kleine Stückchen befinden — daher der Name Granit —, ganz keusch und unverfälscht, ohne Likör oder sonstigen Zusatz.
Es war mir vergönnt, mit den besten Pâtissiers aus dem Hause Humpelmeyer (Genf, Nizza, Monte Carlo) zu arbeiten. Auch das Haus Kugler in Budapest, Huguenin und Sprüngli in Zürich sind mit ihren Hausrezepten fast konkurrenzlos. In London arbeitete ich mit dem größten Zuckerkünstler seiner Zeit, Herrn Favre. Seine Zuckerarbeiten waren wunderbar; er verstand es, Rosen, Fuchsien in so prachtvollen Farben, wie sie die Natur ihnen zu schenken pflegt, herzustellen. Diese herrlichen Arbeiten haben die Züricher, besonders aber die Wiener und die ersten Häuser in Deutschland später übertroffen.

Aufgabe des Küchenchefs ist es, den Chef-Pâtissier genau darüber in Kenntnis zu setzen, wann seine Speisen an die Reihe kommen. Außerdem muß er sich natürlich auch über die dazu nötigen Vorbereitungen informieren.
Ein tüchtiger Pâtissier muß sich der Wichtigkeit seines Postens stets bewußt sein. Denn da seine Gerichte bei jedem feinen Essen den Abschluß bilden, heißt es auch hier: Ende gut, alles gut! Er wird nicht nur qualitativ sein Bestes zu leisten versuchen, sondern sich auch Mühe geben, durch umsichtige Arbeitsweise zur Rentabilität des Hauses beizutragen.
Zum Abschluß möchte ich nochmals betonen, daß für mich ein Pâtissier, der petits fours in vielen Variationen, jedes mit eigenem Geschmack und Charakter, herzustellen versteht, den Fruchtcrèmes oder gefrorenen Fruchtspeisen ihre Eigenart beläßt, all die kleinen Entremets à la minute und besonders seine Soufflés in höchster Vollendung herausbringt, ein viel größerer Künstler ist, als einer, der die Akropolis, den Kölner Dom oder das Schloß von Versailles in Zucker spritzt. Selbstverständlich verurteile ich damit keineswegs kleine geschmackvolle Dekorationen, wie sie, witzig und amüsant, besonders den Damen gefallen.

Die Küchenbeschließerin

Zu den sechs wichtigsten der führenden Angestellten eines großen Hauses gehört die Küchenbeschließerin. Nur wenige Frauen bringen alle Qualitäten mit, um den vielseitigen Ansprüchen, die man an die Küchenbeschließerin stellt, gerecht zu werden. Sie muß vor allen Dingen die Gabe besitzen, sich ohne Geschrei und Nervosität Respekt zu verschaffen. Menschenkenntnis, angeborenes Organisationstalent, Ordnungssinn und Sauberkeit sind die hervorstechendsten Eigenschaften für diesen verantwortungsvollen Posten. Selbstverständlich unterstützt sie den Küchenchef, bleibt aber in ihren Sparten selbständig.
In den meisten Häusern verwaltet die Küchenbeschließerin auch das Magazin; hier liefert sie nur gegen Unterschrift vom Küchenchef Ware aus. Ich halte es für vorteilhaft, wenn jeder Partiechef ein Magazinbuch erhält, worin er morgens die erforderlichen Waren einschreibt. Auf diese Weise ist der Verbrauch übersichtlich und kann als Gegenkontrolle mit dem Wareneingangsbuch verglichen werden.
Ein schwieriges Kapitel ist der Verbrauch und Verschleiß der Küchenwäsche. Sie wird morgens empfangen, nachgezählt und verteilt, abends gesammelt, sortiert und etwaige Verluste festgestellt.
Die Wäschedirektrice steht mit der Küche meistens auf dem Kriegsfuß, weil die Köche bei ihrer schnellen Arbeitsweise zu rücksichtslos mit der Wäsche umgehen. Ganz lassen sich derartige Differenzen nicht aus der Welt schaffen, aber mit energischer Unterstützung des Küchenchefs ist leichtfertige Behandlung der Küchenhandtücher, Servietten und Passiertücher auf ein Minimum zu bringen.

Unter den vielen der Küchenbeschließerin gestellten Aufgaben nimmt die Salatküche, verbunden mit der Kompott-, Käse- und Dessertausgabe ihre besondere Aufmerksamkeit in Anspruch. Salatanmachen ist eine Kunst, auf die ich noch später zurückkomme.
Scharfe Überwachung erfordert der Gemüseputz- und Kartoffelschälraum, sonst entstehen dort Verluste, über die sich nur der Abfallkäufer freut. Ob man von Hand oder mit der Maschine schälen läßt, bleibt dem einzelnen überlassen. Sind die Kartoffeln gleichmäßig und haben sie wenig Augen, würde ich die Maschine vorziehen.
Kleine Feinarbeiten überlasse ich nicht den Gemüsefrauen. Um derartige Arbeiten unter Augen zu haben, lasse ich zum Beispiel kleine Böhnchen in der Salatküche putzen, ebenso jede Art von grünen Salaten.
Die Kartoffeln für Fischgerichte läßt man am besten den Poissonnier tournieren, er braucht dann nur halb soviel wie die Frauen im Gemüseputzraum.

Mit dem Gläserwaschen hat die Küche nichts zu tun. Das Reinigen des Silbers besorgt ein fachmännisch geschulter Silberputzer. Porzellan, Glas-

schüsseln, Salatschalen usw. werden in einem anschließenden Raum, teilweise von Hand, jedoch meistens mit der Maschine gewaschen. Dabei ist natürlich Bruch unvermeidlich, doch ist es Sache der Küchenbeschließerin, diesen auf ein Minimum zu beschränken. Nicht nur beim Reinigen des Geschirrs, sondern auch beim Waschen und Aufwaschen in der Küche werden in manchen Betrieben große Mengen von Soda, Seife und Scheuertüchern unnötig vergeudet. Das alles ist heute sehr teuer und muß ebenso sparsam verwendet werden wie Fleisch oder Butter.

Eine weitere wichtige Aufgabe der Küchenbeschließerin ist die Überwachung und scharfe Kontrolle der Kaffeeküche. Diese muß einen großen Teil der Generalunkosten decken. Der Überschuß mag manchem hoch erscheinen, wenn er aber bedenkt, daß wir dem Gast gar vieles bieten müssen, an dem wir nichts verdienen, wird er für unsere Auffassung Verständnis haben.

Da man billigerweise von der Küchenbeschließerin nicht verlangen kann, daß sie von früh bis spät persönlich anwesend ist, ist schon wegen der Mittagspausen und der Ausgänge eine zweite tüchtige Beschließerin nötig. Gelingt es uns, eine jener seltenen Persönlichkeiten zu finden, die obigen Ansprüchen genügt und die ihre schwierigen Obliegenheiten souverän und mit Humor erfüllt, dürfen wir dem Schicksal dankbar sein.

...UND WAS IN EINEM SOLCHEN RESTAURANT SONST VORKOMMEN KANN

Den größten Teil der in diesem Buche niedergelegten praktischen Erfahrungen sammelte ich während der Jahre als Inhaber des Restaurants Hiller in Berlin. Es ist etwas Schönes, Chef eines solchen weltbekannten kleinen Restaurants zu sein und seinen Ruf nicht nur erhalten, sondern noch fördern zu können. Gewiß, man ist von früh bis tief in die Nacht gebunden und kann sich nicht oft leisten, abends wegzubleiben, hat aber die Befriedigung, den Besuchern etwas zu bedeuten. Es ist ein wunderbares Gefühl, als Koch höchsten Ansprüchen zu genügen und durch selbsterfundene Gerichte sich Dank und Anerkennung zu erwerben.
In einem solchen alteingeführten Hause findet kaum ein Wechsel im Personal statt, so daß die meisten schon zwanzig oder mehr Jahre im Hause sind und dadurch den Gästen näherkommen und manchmal sogar wie Freunde betrachtet werden.
Natürlich spielen sich in einem so regen Betriebe allerlei Begebenheiten ab: ich habe manche ernste, aber auch viele heitere Momente erlebt. Von den letzteren möchte ich meinen Lesern gern einige erzählen.

*

Die Heroine der Berliner Staatsoper, eine Landsmännin von mir und eine ebenso prächtige Frau wie große Künstlerin, erklärte mir eines Tages beim Nachmittagskaffee in ihrer süddeutschen Mundart, sie pfeife auf meine französische Küche, sie möchte nach der Vorstellung einmal richtig badisch essen: Sauerkraut mit Leberknödeln und geräucherten Schweinsrippchen. Man setzte ihr und ihrem Begleiter eine überreichlich garnierte Platte vor, die so schmeckte, daß ich ihnen schon während des Essens zwei Gläschen Kirschwasser zukommen ließ, in der sicheren Annahme, daß ihr Magen sich nicht so terrorisieren lassen werde. Und richtig, sie bekam auch während der Nacht fürchterliche Leibschmerzen und mußte ihren Arzt rufen. Die Wahrheit, daß sie sich überessen habe, wollte die Sängerin ihm nicht sagen und behauptete, bei Walterspiel einige Dutzend Austern gegessen zu haben. „Gnädige Frau, Sie brauchen mir nichts zu sagen, ich sehe Ihnen die Austernvergiftung im Gesicht an", war die Antwort des beflissenen Arztes.
Am anderen Morgen kam er zu mir, um mich als seinen Bekannten zu warnen und mir zu sagen, daß mir da noch allerhand bevorstehen könne.

Erst allmählich begann ich den Sachverhalt zu begreifen. Daraufhin vereinbarte ich mit der Kammersängerin, den guten Doktor, wie es in der damaligen gemütlichen Zeit leicht möglich war, zu einem Diner mit allen Schikanen für zwölf Personen zu verdonnern. Er bezahlte gern und war froh, daß von seiner Diagnose nichts in die Öffentlichkeit drang.

*

Einer unserer geistreichsten und witzigsten Schriftsteller, Dr. Paul Lindau, kam fast wöchentlich zu mir. Eines schönen Tages besuchte er mich mit seiner Gesellschafterin, um mit mir die Abwicklung seines bevorstehenden 75. Geburtstages zu besprechen. Die Sache hatte aber einen Haken: Seine Köchin, eine etwas temperamentvolle und robuste Frau, war schon fünfundzwanzig Jahre bei ihm, und Dr. Lindau hatte Angst, sie würde ihn vergiften, wenn sie nicht selbst die Durchführung der Festlichkeit übertragen bekäme. Nach langem Hin und Her fand ich einen Weg.
Ich hatte damals einen Oberkellner aus Genf namens Jacot, einen gerissenen, sehr gut aussehenden jungen Mann. Dieser erhielt von mir den Auftrag, sich bei den Vorbereitungen die Sympathie der Gefürchteten zu erwerben. Er verstand mich sehr gut. Die Köchin war am Geburtstag von früh bis spät voll des schönen Alkohols, so daß sie erst am nächsten Tage wieder in Aktion treten konnte.
Dr. Lindau war 1839 geboren, der damalige Oberkommandierende der Marken, General von Kessel, war vom gleichen Jahrgang, und der Château Margeaux 1839 war auch noch gesund, so daß die Vorzüge dieses seltenen Jahrganges in schönster Harmonie ausklangen. Das ganze künstlerische Berlin war zugegen, der Cellist Professor Grünfeld spielte, Lilly Lehmann sang. Lange nach zwölf, als die Stimmung am höchsten war, gab der Jubilar zur allgemeinen Heiterkeit den gelungenen Scherz mit der gefürchteten Küchenfee zum besten.

*

Ein in ganz Berlin, besonders beim Garde du Corps bekanntes Faktotum war unser Portier Wiedemann. Ursprünglich Unteroffizier im Ersten Garderegiment zu Fuß, stand er, als ich im Jahre 1910 das Restaurant Hiller erwarb, schon fünfundzwanzig Jahre vor der Türe. Zwar redete er kaum ein Wort, war aber bei jedermann beliebt, und sogar der Kaiser grüßte ihn durch Senkung des Degens, wenn er des Morgens mit einer Kavalkade durch die Linden ritt. Trotz Pelzmantel und Pelzschuhen litt Wiedemann vielfach unter den Unbilden der Witterung, so daß er im Winter manchmal mit etwas zu viel Steinhäger sich gegen die Kälte wehrte. Er hatte an und für sich schon eine gewaltige Nase, die, sobald die Kälte eintrat, verschiedenfarbig aus dem roten Gesicht hervorstach. Wiedemann stand auf sehr großen Füßen und war der einzige mir bekannte Mensch, der im Stehen schlafen konnte.

Eines Vormittags war es wieder bitter kalt. Wiedemann hatte, wie immer bei solcher Kälte, „nachgeholfen". Eine ebenso durch ihren Charme wie durch ihre natürliche Fröhlichkeit bei allen beliebte Schwiegertochter des Kaisers fuhr im offenen Schlitten vor. Wiedemann war gerade etwas eingeduselt. Beim Aussteigen glitt die Prinzessin aus und fiel zu Boden. Galant wollte Wiedemann den Retter spielen, rutschte aber auch aus und kam der ganzen Länge nach auf die Prinzessin zu liegen. Ich kam dazu, konnte aber die recht peinliche Angelegenheit nur mehr bedauern. Die Prinzessin jedoch meinte lachend: „Es ist nichts gebrochen, tun Sie mir den Gefallen, lieber Herr Walterspiel, und machen Sie unserem guten Wiedemann keine Vorwürfe."

*

Ein unvergeßliches Original war auch unser bei der ganzen Gesellschaft bekannter und beliebter Salon-Oberkellner Luckmann. Er fand es nicht standesgemäß, einen losen Kragen zu tragen und wechselte im Winter täglich, im Sommer mittags und abends sein Frackhemd. Er ließ nur beim besten Schneider arbeiten. Sein Profil gestattete es ihm, beim Ausgehen ein Monokel zu tragen. Obwohl er sehr viel Geld verdiente, war er auf Grund seiner Gentleman-Allüren immer in der Klemme.
Als ich eines Abends in Schöneberg in einem kleinen Weinlokal mit dem Prinzipal beisammensaß, näherte sich devot ein Kellner und flüsterte dem Wirt ins Ohr, daß der Herr Baron gekommen sei. Ich sah mir den „Baron" an. Wer war es? Mein guter Luckmann! Er war wirklich ein Typ für sich. Ungemein tüchtig im Betrieb, verstand er es, das Renommee des Hauses immer hochzuhalten und war bei den Gästen allgemein sehr geschätzt.
Einmal war auch er, wie man zu sagen pflegt, im Schwindel und kam aufgeregt zu mir: „In Nummer vier sitzt Herr Geheimrat X mit Frau von Soundso. Im Salon nebenan sitzt die Frau Geheimrat mit dem jungen Schauspieler Y. Frau Geheimrat will Sie unbedingt sprechen. Sie behauptet, im Nebensalon ihren Mann gehört zu haben." Luckmann hatte die Unvorsichtigkeit begangen, das Ehepaar in zwei nebeneinanderliegende Salons zu placieren. Was wollte ich machen? Ich wählte das kleinere Übel und sagte der Dame: „Soeben hat mich Ihr Gatte rufen lassen und behauptet, er habe seine Frau lachen hören."
Die kleine Lüge wirkte sofort, in fünf Minuten war die Gnädige verschwunden.

*

Anfangs des Jahrhunderts hatten wir in Berlin eine Reihe unvergeßlicher, liebenswürdiger Künstler aus Wien. Die Ausstattungsoperetten des Metropoltheaters waren in der Welt einzig dastehend. Die unvergeßliche Fritzi Massary, der Charakterkomiker Giampietro, Pallenberg, der

rundliche, urkomische Guido Thielscher waren einmalig, geliebt und verehrt nicht nur vom Berliner, sondern auch vom ausländischen Publikum.
Das Berliner Opernensemble gehörte damals zu den besten der Welt. Frieda Hempel hatte ihre große Zeit. Ein Glanzpunkt war die Berliner Premiere des Rosenkavaliers. Wie zu vielen anderen großen Theaterereignissen jener Zeit fanden sich auch hierzu alle bekannten Theatergrößen ein; Richard Strauß wurde in die Privatloge des Kaisers gebeten.
Die Rolle des Ochs von Lerchenau sang ein bekannter, mit einer prächtigen Stimme begnadeter Baß-Buffo. Dieser Sänger war immer gut gelaunt und sehr genießerisch veranlagt. Die meisten großen Künstler brauchen neue Inspirationen und man sieht sie daher nicht immer mit derselben Frau.
Eines Mittags nun erschien dieser Kammersänger in Begleitung einer reizenden Dame bei mir. Er verspeiste vier oder fünf Stück einer wundervollen Obsttorte. Voller Begeisterung ersuchte er den Oberkellner, seiner Begleiterin eine solche Torte ins Haus zu schicken. Der Oberkellner, in der Annahme, die Dame sei die Gemahlin des Gastes, sandte die Torte in die Wohnung der Frau Kammersänger, deren Adresse er im Telephonbuch festgestellt hatte. Das Ehepaar lebte aber schon geraume Zeit voneinander getrennt. Die Frau des Sängers nahm die Torte als erfreuliches Zeichen einer Annäherung in Empfang und besuchte ihren Mann, um ihm zu danken. Zornbebend kam der Sänger tags darauf zu mir und machte seinem Ärger über die Verwechslung in den stärksten Ausdrücken Luft. Erst nach einiger Zeit durchschaute ich den wahren Sachverhalt. Zu meiner größten Genugtuung kann ich jedoch hinzufügen, daß meine Obsttorte die beiden wieder für immer zusammengeführt hat.

*

Gar viele von den großen Sängern gingen bei mir ein und aus. Mein Gästebuch, in dem sich die meisten in launigen Worten oder Federzeichnungen verewigten, ist leider später dem Brand in unserem Münchener Hause, den Vier Jahreszeiten, zum Opfer gefallen. Ich lernte die Eigenheiten mancher weltbekannter Künstler kennen. Caruso zum Beispiel, stets begleitet von seinem Arzt, durfte nur Spiegeleier, auf beiden Seiten gebacken, Spinat, Makkaroni und einige andere italienische Nationalgerichte essen. Manchmal kam er auch allein, und dann durfte ich ihn verwöhnen, was ihm nicht unangenehm war. Sein Arzt aber, ein großer Verehrer von Kaviar und anderen Delikatessen, hielt sich keineswegs an seine eigenen Vorschriften.
Der körperlich kleine dänische Kammersänger Herold aß mit großem Vergnügen nach der Oper ein Stück Filetbraten, das für vier Personen gereicht hätte.
Die große Sängerin Melba hatte einen besonders guten Geschmack. Für sie zu arbeiten war immer eine Freude, während Sarah Bernhardt als

Sklavin ihrer Launen schwer zu befriedigen war. Viel Kummer bereitete uns auch die unvergeßliche Eleonore Duse. Sie war im Leben wie auf der Bühne ein Nervenbündel; zwar von feinem Geschmack, nahm sie sich zum Essen zu wenig Zeit. Emmy Destin, die gottbegnadete Prager Sängerin, hatte einen prächtigen Appetit und einen ausgezeichneten Humor.

*

Vor 1914 hatten wir eine Reihe russischer Großfürsten und Magnaten oder Herren aus dem alten polnischen Adel zu Gast, die alljährlich auf ihrer Rückreise von Wien, St. Moritz, Monte Carlo oder Paris eine Woche in Berlin verbrachten. Ich gab mir alle Mühe, ihnen zu suggerieren, ihre Rundreise in Berlin zu beginnen, denn sonst hatten sie dort schon „ihre besten Federn gelassen" und wir mußten mit den kleineren vorliebnehmen; allerdings blieben auch am Ende der Reise stets noch genügend übrig, so daß wir uns auch in finanzieller Hinsicht über ihren Besuch immer freuen konnten.

Ein hervorstechender Grandseigneur war der Fürst Galitzin, ein kraftstrotzender Riese, raffinierter Feinschmecker und Verehrer seltener Weine und Spirituosen. Er erschien immer in Gesellschaft von fünf bis sechs Personen. Der Fürst liebte Abwechslung in seiner weiblichen Umgebung und bevorzugte hochgewachsene brünette Frauen aus der Provence. Schon mittags tranken sie immer sehr gut und reichlich, abends natürlich noch mehr. Die tiefe Baßstimme des Fürsten übertönte stets alles, so daß mein Stammpublikum darüber murrte. Was sollte ich tun?

Damals konzertierte das Steinke-Quartett bei mir. Eines Abends nun, als des Fürsten Organ wieder einmal besonders laut erschallte, versuchte ich mich mit ihm zu unterhalten, in der Hoffnung, daß er mir vielleicht zuhören werde. Vergebens! Ich veranlaßte Steinke, immer lauter zu spielen, um den Fürsten zu übertönen. Aber o weh, auch die Stimme des Fürsten wurde immer lauter und der Radau wurde so fürchterlich, daß keiner mehr sein eigenes Wort verstand. Was sollte ich nur machen? Es gelang mir nicht, dem Fürsten ins Ohr zu flüstern, sondern ich mußte, um verstanden zu werden, schreien: „Mon prince, vous avez une voix formidable!"

Der Fürst warf einen Tausendrubelschein auf den Tisch und ging sofort. An der Türe ließ er mich durch den Oberkellner rufen und sagte mir mit finsterem Gesicht: „Einen Fürsten Galitzin wirft man nicht hinaus!" „Um Gottes willen, mein Fürst, ich wollte Sie doch nur zu Ihrer kräftigen Stimme beglückwünschen!"

In diesem Jahr kam er nicht mehr. Als er das nächste Mal erschien, empfing ich ihn mit ausgesuchter Höflichkeit. Nach dem Essen fragte er mich: „Sagen Sie, Herr Walterspiel, hatten wir eigentlich einmal Differenzen?"

„O nein, mein Fürst", war meine Antwort, „das ist wohl ausgeschlossen."
„Auch ich halte dies für unmöglich", erwiderte er, „dann hat mich wohl mein Gedächtnis im Stich gelassen."
Er bestellte wie jedes Jahr für zweitausend Rubel unserer besten Weine, um sie dem Zaren zum Geschenk zu machen. Und alles war wieder „in Butter".

*

Die Garde stellte im Restaurant Hiller einen großen Teil des illustren Publikums. Ein bekannter Gardeleutnant aus altem gräflichen Geschlecht hatte sich verlobt und wünschte ein Junggesellenabschiedsessen, so raffiniert, daß es kein Teilnehmer vergessen werde. Veröš Miška spielte, ausgesuchter Blumenschmuck und ein ganz besonders prächtiges Menü schufen eine sehr festliche Stimmung. Während der Feier öffneten sich Punkt zwölf Uhr mitternachts die Türen und es erschienen auf Einladung einiger boshafter Freunde des Gastgebers seine Freundinnen der letzten vier Jahre, zwölf an der Zahl. Während bis dahin schon die Feier sehr lustig verlaufen war, geriet nun durch das Erscheinen der „Ehrenjungfrauen" alles außer Rand und Band. Es dauerte bis früh morgens und ich kann mich kaum erinnern, ein derartig lustiges und ausgelassenes, aber trotzdem harmonisches Fest erlebt zu haben.

*

Dr. Schw., Verleger und Besitzer der größten Berliner Zeitungen, wünschte ein kaltes Buffet nach eigenen Angaben und ließ ein solches probeweise anfertigen. Es sollte etwas ganz Besonderes sein. Ich stellte ihm eine sehr saubere Arbeit her mit allen erdenklichen deutschen und französischen Platten. Das Probe-Buffet wurde auch fast restlos vertilgt, aber mein Auftraggeber war trotzdem nicht zufrieden.
Vierzehn Tage darauf lud er etwa dreihundert Personen der Berliner Gesellschaft ein. Wir stellten nach seinen Wünschen ein anderes Buffet her: In der Mitte tanzten zwei größere Spanferkel, die von acht kleineren eskortiert wurden. Die letzteren sollten — lachen! Wir haben das auch wirklich fertiggebracht, indem wir den lieben Tierchen, den rechten von rechts, den linken von links, eine halbe Zitrone in den Mund steckten, ihre Köpfchen nach rechts oder links drehten, ihnen schöne Augen einsetzten und sie so dressierten, daß sie wirklich zu lächeln schienen. Wohl eine etwas bizarre Art, aber die Arbeit daran machte uns doch Spaß, besonders als wir sahen, wie die Gäste beim Anblick der tanzenden und lachenden Ferkel, ob sie wollten oder nicht, „mitlachen" mußten und so der ganze Abend durch diesen lustigen Beginn in fröhlichster Stimmung verlief.

*

Nach den Essen am Kaiserlichen Hof durften wir uns immer eines regen Zuspruches erfreuen, weil ein großer Teil der Geladenen infolge des dort gepflogenen schnellen Services nicht satt wurde. Ein Essen von manchmal sieben Gängen mußte oft in einer Stunde herunterserviert werden. Und wenn gar Seine Majestät die Gnade hatte, einen der Geladenen ins Gespräch zu ziehen, bekam dieser meist überhaupt nichts, weil sich die Lakaien an ihre vorgeschriebene Zeit halten mußten und sogar unberührte Speisen einfach wegräumten.

Zu welchen Unzuträglichkeiten diese Schnellesserei führen konnte, sei an folgendem, allerdings humorvoll endenden Beispiel erzählt.

Im Jahre 1905 hatten sich anläßlich der Krönungsfeierlichkeiten für den neuen norwegischen König im Fjord von Oslo, damals Christiania, Abordnungen sämtlicher Großmächte versammelt. Den kaiserlichen Bruder vertrat dabei Prinz Heinrich von Preußen, für den ich auf das Flaggschiff Braunschweig ein Diner für etwa fünfzig Gedecke zu liefern hatte. Wie üblich war die Zeit, innerhalb der serviert werden mußte, von vornherein genau festgelegt, ohne Rücksicht darauf, ob die Gäste schnell oder langsam aßen.

Trotz unserer Pässe durch mehrere Polizeikordons aufgehalten, konnte ich mit meinen Leuten nicht mehr über das Fallreep an Bord gehen, sondern mußte die Strickleitern auf der anderen Seite benutzen. Nun ist bei solchen Essen immer ein Gang mit allem, was dazugehört, in einem Spezialkorb untergebracht. Unter den sieben Gängen war auch einer mit Fasan. Der Koch und der Hausdiener, die ihn an Bord bringen sollten, fielen samt ihrer Last ins Wasser, und ich hatte, abgesehen von dem Schrecken, auch noch alle Hände voll zu tun, sie wieder herauszuziehen. Der Fasan war weg!

Zum Glück leitete das Service ein mir wohlbekannter Haushofmeister vom Berliner Schloß. Wir entschlossen uns, nichts zu sagen. Er ließ die Menükarten so schnell wie möglich verschwinden und es wurde alles so hastig serviert, daß keinem der Teilnehmer das Fehlen des Fasans auffiel. Als ich nach Tisch zum Prinzen Heinrich befohlen wurde, der mir Lob und Anerkennung aussprach, konnte ich es mir nicht verkneifen, ihn zu fragen, wie denn der Fasan geschmeckt habe. „Ausgezeichnet", meinte er, „einen so zarten Fasan habe ich noch nie gegessen." Aufgeklärt, daß der Fasan vierzig Faden tief unter dem Wasser schwimme, lachte er herzlich und sagte: „Da haben Sie mich schön hereingelegt, lieber Herr Walterspiel, das muß ich meinem Bruder erzählen!"

*

Alle Essen, die der Kaiserliche Hof gab, ob sie nun in Berlin oder außerhalb stattfanden, wurden in ihrem Erfolg aufs empfindlichste durch die oben erwähnte Hast des Servierens beeinträchtigt.

Es liegt mir fern, das Können der kaiserlichen Mundköche in Zweifel zu ziehen. Sie hingen eben vom Hofzeremoniell ab und dieses legte mehr Wert auf ein minutiöses Funktionieren als auf Raffinesse. So mußten zum Beispiel die großen Fleischstücke und Braten vor dem Essen aufgeschnitten und bis zum Abruf im Wärmschrank bereit gehalten werden. Kein Wunder, daß bei dieser Behandlung der Fleischsaft auslief, kein Wunder auch, daß bei diesen Hofdiners echte Fröhlichkeit kaum aufkommen konnte.

VORSPEISEN

HORS D'OEUVRES

Die Vorspeisen sind wie die Ouvertüre einer Oper lediglich ein Vorspiel für das noch Folgende. Ihre Aufgabe ist es, einen Appetitanreiz darzustellen: unbelastend, leicht und graziös sollen sie durch Aussehen und raffinierten Geschmack auf die noch folgenden Gerichte hinweisen. Außerdem wird durch sie dem Koch Zeit gegeben, die warmen Gerichte, wie es in der Küchensprache heißt, „marschieren" zu lassen, das heißt fertigzustellen.

Dem Koch von Geschmack und Phantasie ist die Möglichkeit gegeben, auf diesem Gebiete geradezu zu schwelgen. Ich möchte behaupten, man kann dem Gast dreihundertfünfundsechzigmal im Jahre eine Vorspeise anbieten, ohne sich auch nur ein einziges Mal zu wiederholen.

Im Privathause wird man nie mehr als drei verschiedene Vorgerichte reichen, am besten vielleicht sogar nur eines. In den nordischen Ländern oder auch bei uns während des Winters können sie reichhaltiger sein und sozusagen „massiger" gereicht werden. Im Sommer bin ich vielfach für Fruchtvorspeisen, von denen ich in den folgenden Rezepten eine Reihe neuer Spezialitäten bringe.

Die heutige Lebensführung zwingt uns, auch hierin mit den alten Gepflogenheiten aufzuräumen, und selbst wenn wir, um nur ein Beispiel zu nennen, der Gänseleber gerne den verdienten Ehrenplatz zubilligen, so ist es heute nicht mehr möglich, dem Gast ein großes Stück Pastete als Vorspeise auf den Teller zu legen; eine dünne Scheibe Gänseleberparfait dagegen wird auch weiterhin in den Wintermonaten immer mit an der Spitze der kalten Delikatessen stehen.

KAVIAR

CAVIAR

Unter den Vorspeisen, die man roh genießt, steht der Kaviar obenan. Manche nehmen ihn gerne mit etwas feingehackten Zwiebeln, andere bevorzugen Zitronensaft dazu. Wenn der Kaviar ganz erstklassig ist, vermißt man jedoch beides gerne.
Kaviar ist sehr nahrhaft, appetitanregend und leicht verdaulich. Jeder Kranke kann ihn essen.
An vielen Orten in der Welt gibt es Kaviar, doch scheint mir der beste der aus den Wolgastädten zu sein. Er kommt als Malossol in den Handel. Zwar ist er etwas kleinkörniger und dunkler in der Farbe als der Beluga, nach meinem Dafürhalten aber feiner im Geschmack. Auf internationalen Speisekarten lesen wir oft „Caviar non salé". Dies ist jedoch nicht richtig, denn ganz ungesalzen kann man Kaviar überhaupt nicht genießen, richtiger wäre hier der Ausdruck „mild gesalzen".
Zur Zeit ist erstklassiger, reinschmeckender Kaviar fast unerschwinglich teuer. Man bekommt ihn vielfach in sehr schönen Glaspackungen angeboten, doch ist dieser mit Bor durchsetzt und dadurch im Geschmack beeinträchtigt. Hoffen wir, daß wieder Friede in der Welt einkehrt und die Russen ihren Kaviar, der sie selbst fast nichts kostet und den sie früher mit hohem Verdienst ausführten, uns wieder liefern.

DIE AUSTER

L'HUÎTRE

Die Auster bietet die köstlichsten Nahrungsstoffe, ist leicht verdaulich und bekömmlich; ihr Eigengeschmack ist unaufdringlich. Man kann so viel Austern essen, als einem schmecken, und wird ihrer doch nie überdrüssig.
Schon die Griechen haben die Auster hochgeschätzt. Geradezu einen Kult trieben die Römer mit ihr. Sie mästeten die Austern in Parks, und Plinius bezeichnete sie in seinen Schriften als das Feinste, was die damalige Zeit an Genuß und Gaumenreiz zu bieten hatte.
An allen Westufern Europas, von Lissabon bis Dieppe, ebenso in Bordeaux und Paris genießt die Bevölkerung die einfache sogenannte „portugiesische" Auster. Sie ist dort Volksnahrungsmittel, billig, und bringt frisch geöffnet den ureigensten Salzwassergeschmack mit, präsentiert sich aber äußerlich nicht so gut.
Persönlich halte ich die kleine englische „Native" an den Küsten von Essex, Kent oder Sussex, wohlgepflegt und richtig behandelt, für die beste Auster. Der Engländer ist der Meinung, daß die im Southampton-

Water und den umliegenden Gewässern gezüchteten und gemästeten Austern von keinen anderen zu übertreffen sind. Viele stellen die „Burnham" weit darüber. Doch spielt natürlich auch hier wie bei allen diesen Fragen der lokale Patriotismus mit. Auch Schottland und Irland haben hervorragende Austern. Mit Recht nehmen die schwarzbärtigen „Carlingfords" Weltruf in Anspruch.

Der größte Rivale auf diesem Gebiete ist Frankreich. Von Biarritz bis Holland genießt es die wohltuende und lebenspendende ständige Bespülung des Golfstromes. Berühmt sind vor allem die Austernbänke von Marennes in der Biskaya. Die ganze Küste der Normandie, auch St. Malo und Dünkirchen liefern hervorragende Austern. Belgien und Holland haben es ebenfalls verstanden, sich auf dem europäischen Austernmarkt in vorderster Linie zu behaupten.

Die Ostküste der Vereinigten Staaten in ihren nördlichen Regionen, in der Hauptsache Long-Island, bringt nicht weniger als sechs Millionen Körbe während der Saison von acht Monaten auf den Markt. Auch dort sind die Bezeichnungen mannigfaltig. Weltberühmt und in ganz Amerika beliebt ist die kleine, fette „Blue Point".

Der Genuß der Auster ist für den Feinschmecker wohl nur ein angenehmer Gaumenreiz. Ein Dutzend Austern allererster Qualität, frisch geöffnet, in ihrem eigenen Salzwasser, nur wenig Pfeffermühle und Zitronensaft darüber, wird ihm immer Freude machen. Man ißt diese Austern nicht, man schlürft sie. Ein großer Teil unseres Publikums liebt die Auster nicht losgelöst, sondern wie sie ist, und zieht es vor, sie selbst loszulösen und mit dem Bart genießen zu können.

Am besten ist die Auster selbstverständlich frisch aus dem Seewasser kommend. Sie verträgt mit dem Deckel nach oben indessen auch einen Transport in die Binnenländer und kann in Temperaturen von nicht unter vier Grad und nicht über acht Grad Wärme bis zu acht Tagen aufbewahrt werden.

Auch für warme Austerngerichte öffnet man die Auster so spät wie möglich und zwar so, daß ihr eigenes Seewasser nie ausläuft oder weggespült wird. Nachdem man den Bart entfernt und die Auster losgelöst hat, stellt man sie in ihrem eigenen Wasser bis zum Gebrauch in einer Glasschüssel aufs Eis. Die gut gereinigten und gebürsteten Austernschalen gibt man zum Trocknen in den Wärmschrank.

ÜBERKRUSTETE AUSTERN

HUÎTRES AU GRATIN

Die Auster wird entbartet und losgelöst, bleibt aber in ihrer eigenen Schale. Die gewünschte Anzahl wird in einem niedrigen Kupferdeckel auf nasses Salz gebettet, und einige Tropfen Zitronensaft sowie ein Hauch gemahlener Pfeffer darübergegeben. Frisch hergestellte Weiß-

brotkrumen (Mie de pain) werden schnell in Beurre noisette (gelb gewordene Schmelzbutter) geröstet. Es darf nur so viel Brot sein, daß die Masse gerade ausreicht, die Austern leicht zu überdecken, genauer gesagt, ein Teelöffel Butter und ein kleiner Teelöffel Brot pro Auster genügen. Die Austern sollen nicht im Fett schwimmen und dürfen daher nicht mit zu viel Butter übergossen werden.

Erst wenn die Austern abgerufen sind, läßt man sie unter dem Salamander rasch überkrusten und serviert sie dann sofort. Die Auster ist auf diese Weise innen warm, außen schön überkrustet und sehr wohlschmeckend. Es gibt noch mehr bekannte Herstellungsarten für Austern au gratin, wenn man aber der Auster ihre Eigenart erhalten will, ist nach meiner Ansicht diese die beste und einfachste.

AUSTERN VILLEROI

HUÎTRES VILLEROI

Die Austern im eigenen Salzwasser mit wenig Zitronensaft und Weißwein am Herdrand etwa fünfzig Grad warm werden lassen, dann auf sauberem Tuch abtrocknen. Um sie im Geschmack etwas zu heben, bestreiche ich sie mit einem Hauch englischen Senfs und ebenso mit Geflügelglace. Darauf bereite ich eine Sauce Villeroi, das heißt, ich koche eine Sauce Béchamel mit dem Austernfond ein, legiere mit Eigelb und gebe zur leichteren Herstellung etwas Gelee bei. Die Sauce wird dadurch konsistenter und die damit überzogenen Austern lassen sich leichter panieren. Die Austern werden, wie erwähnt, mit dieser Sauce überzogen, man läßt diese fest werden und paniert darauf die Austern in zerschlagenem Ei und frischer Brotkrume und bäckt sie kurz vor Gebrauch in Butterschmalz heraus. Ich garniere mit gebackener Petersilie und einigen Zitronenschnitten.

GEBACKENE AUSTERN

HUÎTRES FRITES

Gebackene Austern kann man mit ihren gereinigten, trockenen Schalen ebenfalls auf einer Sauce Nelson servieren; am besten aber sind sie immer auf Sauce Béarnaise.

Alle gebackenen Austern werden im letzten Moment in reinem Butterschmalz schnell ausgebacken. Zwar sind sie mit frischer Butter hergestellt fast besser, sehen aber nicht so schön aus. Deshalb backe ich sie in ausgelassener Butter (Butterschmalz). Auf keinen Fall darf man die Austern kochen lassen. Man nimmt sie aus ihrem Wasser heraus, fügt einige Tropfen Zitronensaft und wenig frisch gemahlenen Pfeffer

zur Hebung des Geschmackes bei, trocknet sie auf einer Serviette ab und wendet sie leicht in Weißmehl, geschlagenem frischem Ei und Weißbrotkrumen (Mie de pain).

Die gereinigten, getrockneten Austernschalen werden warm gestellt, aber nicht zu heiß, weil die Sauce Béarnaise, von der man in jede Schale einen guten Eßlöffel gibt, nicht über 75 Grad Wärme verträgt.

Die Austern werden erst gebacken, wenn sie vom Kellner verlangt werden, und auf den mit Béarnaise gefüllten Austernschalen sofort serviert.

AUSTER MIT FEINEN KRÄUTERN

HUÎTRE AUX FINES HERBES

Die Austern werden losgelöst, entbartet und in einem Gefäß am Herdrand mit etwas Zitronensaft und sehr wenig trockenem Weißwein in ihrem eigenen Saft poschiert. Unter keinen Umständen dürfen sie über fünfzig Grad warm werden. Die poschierten Austern setze ich in die gereinigten, trockenen Schalen zurück, binde die übriggebliebene Brühe mit Beurre manié unter Beifügung von frisch gehackter Petersilie, etwas Kerbel und einem Hauch feingehackter zerdrückter Schalotte, und stelle die Sauce unter Beifügung von je einem Eßlöffel Fischfond, dickem Rahm und Sauce Hollandaise fertig.

AUSTERN IN SPECK

ANGES À CHEVAL

Ein ausgezeichnetes Gericht sind Austern in Speck, in der englischen Küche als „Angels on Horseback", in der französischen mit „Anges à Cheval" bezeichnet. Zu dieser pikanten und prachtvollen Platte kann man etwas größere Austern verwenden. Sie werden wie die gebackenen aus der Schale genommen, mit ihrem eigenen Saft unter Beifügung von frisch gehackten Kräutern, Zitronensaft und einer Prise aufgelösten englischen Senfs in eine Glasschüssel gegeben und dort eine Viertelstunde liegengelassen, dann mit einer sehr dünnen Scheibe englischen oder dänischen mageren Specks umwickelt und zwar so, daß der Speckstreifen nur etwa zweimal um die Auster herumgeht, auf einen Holzzahnstocher aufgespießt und in heißem Butterschmalz rasch gebacken. In einer kleinen Cocotte-Schale bereite ich eine halbflüssige Beurre Maître d'Hôtel mit einem *Tröpfchen* Worcestersauce und einem Hauch feingeriebener Schalotten vor. In diese setze ich die senkrecht auf den Zahnstochern stehenden Austern so ein, daß der Gast sie beim Genießen einzeln in dieser kleinen Sauce umdrehen kann und so seine besondere Freude daran hat.

AUSTERN PÖHLMANN

HUÎTRES POEHLMANN

Die Auster wird entbartet, ein Tröpfchen Tomatenketchup und ein frisches rohes Eigelb darangegeben, etwas Peffer über das Ganze gemahlen und das Eigelb leicht gesalzen. Es muß unbedingt ganz bleiben und wird mit der Auster zusammen geschlürft.

AUSTERN BERNADOTTE

HUÎTRES BERNADOTTE

Die Auster wird entbartet und aus der Schale gelöst, die Schalen gereinigt und getrocknet, ein Teelöffel Sauce verte in sie gegeben, darauf die Auster gebettet und statt des Bartes ein großer marinierter Krebsschwanz darumgelegt.

AUSTERN GARIBALDI

HUÎTRES GARIBALDI

Geschälte Tomaten werden in ganz feine Würfelchen geschnitten, Petersilie, Kerbel und Estragon fein gewiegt, mit Pfeffer und Salz, etwas englischem Senf, in Wein aufgelöst, und einigen Tropfen Olivenöl zu einer kleinen Sauce verarbeitet, verrührt und vor dem Servieren über die entbartete Auster gegeben.

AUSTERNPASTETCHEN

BOUCHÉES D'HUÎTRES

Die Austern werden genau so hergestellt wie bei Austern mit feinen Kräutern. Als Vorspeise genügt ein kleines Blätterteigpastetchen mit drei Stück Austern. Die Hauptsache ist, genügend Sauce beizumischen, weil der Blätterteig sehr viel davon aufsaugt und auch geschmacklich beansprucht.

Der phantasiereiche Koch hat viele Möglichkeiten, diese kleinen Pastetchen, in der französischen Küche „Petites Bouchées" genannt, variabel und geschmackvoll herzustellen. Wie alle Vorgerichte, ob warm oder kalt, dürfen sie unter keinen Umständen den Magen füllen, sie sollen mehr oder weniger nur eine pikante kleine Spielerei sein. Auf alle größeren Blätterteigpasteten komme ich in einem anderen Zusammenhang zu sprechen.

Man spricht sehr viel von Austernvergiftungen. Sehr wahrscheinlich sind solche auch möglich, wenn die Auster mit Metallgegenständen zu lange in Berührung ist. Aber ganz bestimmt wird dabei übertrieben, denn Austern aus eigens dazu angelegten Parks können keine Vergiftungen mitbringen.

GERÄUCHERTE FISCHE

POISSONS FUMÉS

Alle frisch geräucherten Fische schmecken am besten an Ort und Stelle und sind, wenn sie genügend eigenes Fett mitbringen, eine prächtige Gottesgabe. Die geräucherten Fische, wie wir sie in den Binnenstädten erwerben können, stehen in weitem Abstand zu den Qualitäten, die uns in den Hafenorten billig angeboten werden.
Unter den geräucherten Fischen nimmt der Lachs die erste Stelle ein. Aus diesem Grunde möchte ich auch mein Rezept der Lachsherstellung, das ich aus Norwegen mitbrachte, hier an die Spitze stellen.

RÄUCHERLACHS

SAUMON FUMÉ

Wenn ich Gelegenheit habe, stelle ich den Räucherlachs selbst her. Am besten eignen sich hierzu achtzehn- bis zwanzigzpfündige frische Fische, die wir von Monat Mai bis August in einer wundervollen Qualität aus Norwegen erhalten können. Auch Schweden, Kanada und die Baltischen Staaten haben herrliche Lachse. Den Rheinsalm finden wir in erster Qualität nur noch in Holland. Bis 1900 war der bei uns gefangene Rheinsalm von keinem anderen zu übertreffen. Heute aber ist der in unserem schönen Rhein gefangene Salm durch Zuleitung von Fabrikabwässern fast ungenießbar geworden.
In Ermangelung von frischen Lachsen lassen sich auch gefrorene salzen und räuchern. Man muß den Lachs so behandeln, daß er trotz Salzen und Räuchern mild bleibt.
Nachdem der Lachs ausgelöst ist, wird er auf beiden Seiten stark mit feinem Salz eingerieben. Ein Carré, der Länge des Lachses entsprechend, bestreiche ich mit einigen Löffeln Olivenöl, belege den Boden mit reichlich Dill und Petersilienzweigen sowie einigen Lorbeerblättern. Darauf lege ich den Salm, bedecke ihn mit einem Tuch und gebe ihn drei Tage in den Kühlraum, wo er jeden Tag zweimal umgewendet wird. Der Lachs wird dann aus dem Salz genommen, abgetrocknet und mit Olivenöl eingerieben. Man hängt ihn, wie der Fachausdruck lautet, in den kalten Rauch und läßt ihn achtundvierzig bis fünfzig Stunden langsam durchräuchern.
Falls man nicht selbst eine Räucherkammer zur Verfügung hat, geschieht dies am besten durch den Wurstlieferanten. Die Hauptsache ist, der Lachs darf nicht zu viel Wärme bekommen. Weiden- oder Erlenholz sowie Wacholderstauden eignen sich am besten zum Räuchern. Steht mir kein Wacholder zur Verfügung, füge ich einige Handvoll Wacholderbeeren bei. Der Dill darf ruhig etwas vorschmecken. Natürlich ist er am besten grün, den Winter über aber verwende ich ihn ge-

trocknet. Der Lachs verträgt mehr Salz als man glaubt und muß tüchtig damit eingerieben werden. Von Salpeter sehe ich ab.
Dieser selbstgesalzene und geräucherte Lachs läßt sich bis zu drei Wochen im Kühlschrank aufbewahren. Er wird vom Gast weit mehr geschätzt als der gekaufte geräucherte Salm, da er viel milder und angenehmer im Geschmack ist.

*

Auch der frisch geräucherte Hering, die Flunder und Sprotte sind Delikatessen. In Frankreich lernte ich eine vorzügliche Qualität von Filet de hareng fumé kennen, die sich, wie man mir sagte, lange Zeit hält.
In Südbayern wird seit vielen Jahren eine kleine Forellenart aus dem Königssee geräuchert, die auf dem Markt als „Schwarzraiter" bekannt ist. Das Eiswasser der Bergseen scheint den Geschmack dieser kleinen, zarten Fische besonders günstig zu beeinflussen. Sie sind so hervorragend, daß man nicht weiß, wann man mit Essen aufhören soll.

SARDINEN

SARDINES

Die besten Sardinen kommen aus der altehrwürdigen Stadt Nantes in den Handel. Auch Südfrankreich, Portugal und Italien sind für ihre Sardinenausfuhr bekannt, doch kann keines dieser Länder an die Qualität der beiden berühmten Marken Amieux Frères und Philippe & Canaud herankommen. Natürlich spielt auch die Qualität des dazu verwendeten Olivenöls eine große Rolle. Meines Erachtens schmecken konservierte Sardinen, wenn sie ein bis zwei Jahre alt sind, besser als frische Konserven, wahrscheinlich sind sie dann besser vom Olivenöl durchdrungen.
Man kann Sardinen verschieden servieren. Entweder man nimmt kleine Weißblechpackungen, die beste Qualität, öffnet die Dose frisch und bringt sie nicht zu kühl zu Tisch, wo man sie dem Gast mit einer kleinen Holzgabel zur eigenen Bedienung vorsetzt. In größeren Betrieben ist es jedoch entschieden vorteilhafter, die Sardinen vorsichtig aus großen Dosen zu nehmen und sie dem Gast schon geschält zu servieren. Größere Packungen müssen in der kalten Küche bleiben und sehr sorgfältig ausgehoben werden, weil sie sonst brechen und leicht unappetitlich aussehen, dürfen aber nie zu kalt stehen. Es ist geschmacklos, gehackte Zwiebeln oder andere Dinge beizugeben, höchstens kann man sich noch einige Kapern gefallen lassen.
Doch ist folgendes möglich: Sie schälen die Sardine behutsam, lösen sie von den Gräten, so daß beide Hälften ganz und unbeschädigt bleiben, belegen die eine Hälfte mit einem norwegischen Anchovisfilet, klappen die andere Sardinenhälfte darüber, um sie — vielleicht je zwei Stück auf einen Teller — mit dem eigenen Olivenöl zu beträufeln. Die Sardinen schmecken so besonders pikant.

Oder: Sie befreien die Sardine wie oben von der Haut und den Gräten, rangieren sie in eine Glas- oder Porzellanschale und bedecken sie mit einem Püree von sehr reifen frischen Tomaten, in das Sie das Sardinenöl eingerührt haben.

*

Die Variationen der geräucherten oder ungeräucherten Fischkonserven sind besonders in den skandinavischen Ländern und den Ostseeprovinzen reichhaltig. Von dem geräucherten konservierten Lachs halte ich jedoch nicht allzuviel, er ist meistens übersalzen und künstlich gefärbt und in einem ersten Hause zu entbehren.

Doch gibt es geräucherte Sprotten in Olivenöl, die vortrefflich munden. In der ganzen Levante, auch in Spanien, Portugal und Italien ist der Thunfisch in Olivenöl konserviert eine nahrhafte Nationalspeise. Besonders in kleinen Dosen sieht er appetitlich und blättrig aus. Mir sagt er am besten in einer Glasschale gestürzt mit feingehackten Zwiebeln sowie geschälten, kleingeschnittenen frischen Tomaten zu. Etwas fines herbes dazugegeben, erhöhen Geschmack und Aussehen. Man kann dieses Gericht auch noch mit einem Kranz von entkernten Oliven umgeben. Salz braucht der Thunfisch nicht, wohl aber etwas Pfeffermühle. Von diesem wohlschmeckenden fetten Fisch lassen sich bei einiger Phantasie auch schöne warme Vorgerichte herstellen.

AALROULADE

ROULADE DE L'ANGUILLE

Die verschiedenen kalten Aalgerichte, wie Aal in Gelee oder in pikanten Saucen hergestellt, sind bekannt. Eines meiner Spezialrezepte möchte ich jedoch näher beschreiben:

Einen etwa dreipfündigen Aal beinen Sie von oben vorsichtig aus, entfernen Kopf und Schwanz und legen den ganzen gewaschenen Aal unversehrt auf ein Tuch. Sie würzen ihn mit Salz und Paprika und bestreichen seine ganze Fläche etwas über einen Zentimeter hoch mit einer feinen Hechtfarce, die mit reichlich kleingeschnittenem Estragon, Petersilie, Kerbel und Dill vermischt ist und mit Krebsbutter rot gefärbt wird. Dann rollen Sie den Aal zusammen. Da er in eine Serviette gehüllt wird, ist es nicht nötig, ihn zuzunähen. Die Serviette wird oben und unten und in Abständen von je drei Zentimetern mit Bindfäden zugebunden. Den Aal läßt man dann in einer guten halb Fleisch-, halb Fischbrühe etwa eine halbe Stunde langsam poschieren.

Nachdem der Aal über Nacht in dem gesalzenen Fond, dem Sie etwas Weißwein beigemischt haben, ausgekühlt ist, entfernen Sie Bindfaden und Stoffhülle und stellen den Fisch trocken kalt.

Von der Brühe präparieren Sie ein klares Gelee, das nur sehr wenig Gelatine braucht, schneiden die Roulade in ein Zentimeter dicke Scheibchen, die Sie in dem Fischgelee in eisgekühlten Glas- oder Porzellannäpfchen zu Tisch geben. Sie reichen dazu eine Rahm-Meerrettichsauce.

DER HERING

LE HARENG

Es ist wohl ein Geheimnis der holländischen Fischer, die Heringe so mild und leicht und doch so aromatisch zu konservieren. Die Matjesheringe, die mir früher meine holländischen Freunde im Fäßchen schickten, waren immer besonders wohlschmeckend, meistens Milchner, wie der männliche Hering genannt wird, fett und wohlgenährt. Das zarte Fleisch der Matjesheringe ist für jeden Feinschmecker ein Genuß.

Doch dürfen diese Fische nicht tagelang im Wasser liegenbleiben. Man wäscht die Matjesheringe, zieht die Haut ab und entgrätet sie. Sie gewinnen sehr, wenn man sie über Nacht in ein kohlensäurehaltiges Mineralwasser legt.

Ob ich sie dann mit neuen Kartoffeln und frischer Butter oder aber mit jungen fadenlosen Bohnen naturell mit Zwiebelringen auf einem Holzteller serviere, ist Geschmacksache.

Der große Islandhering reicht zwar an Zartheit und Wohlgeschmack nicht an den holländischen Matjeshering heran, ist aber für die schwedischen Nationalgerichte vorzuziehen. Zu den Heringen, die ich in normalen Zeiten aus Stockholm einführte, habe ich auch immer die dortigen roten Zwiebeln kommen lassen.

Bei uns werden die Heringe nach meiner Ansicht viel zu lange in Milch oder Wasser ausgelaugt. Sie verlieren dadurch wohl ihr Salz, aber auch alles andere. Ein Hering soll wirklich nach Hering schmecken.

HERINGSSALAT NACH MEINER METHODE

SALADE DE HARENG QUATRE SAISONS

Schneiden Sie zur Hälfte Apfelkompott, je ein Viertel gekochte rote Rüben und Kartoffeln in kleine Würfel, desgleichen Heringsfilet; ist der Hering groß, genügt ein Filet pro Person. Machen Sie aus all diesem ein Gemengsel und beträufeln Sie es mit Estragonessig, geben Sie wenig Pfeffermühle, außerdem zwei Eßlöffel Mayonnaise und ebensoviel kalte Fleischbrühe, wenig feingehackte Zwiebeln, zwei Eßlöffel Fruchtsaft, einen Eßlöffel französischen Senf und einen schwachen Löffel Tomatenketchup dazu. Der Heringssalat darf nicht suppig, aber auch nicht trokken sein. Er schmeckt besser, wenn man ihm eine Stunde Zeit zum

Durchziehen läßt und ihn nicht sofort serviert. Er wird ohne jede Dekoration in einer eisgekühlten Glasschale zu Tisch gebracht.

HERINGSSALAT FRIDTJOF NANSEN

SALADE DE HARENG FRIDTJOF NANSEN

Zu Heringssalat à la Fridtjof Nansen verwenden Sie eine Dose konservierte Prinzeßbohnen, oder, was natürlich noch besser ist, während der Saison ebenso viele frische, abgekochte, mischen sie mit wenig Pfeffermühle, Salz und Essig. Die Filets von drei Heringen schneiden Sie in Streifchen, ziehen sechs reife Tomaten ab, befreien sie von den Kernen und schneiden diese Tomaten in Würfel, sowie vier Scheiben gebratenes Roastbeef in Streifchen.
Die Tomaten werden mit dem Roastbeef, etwas feingeschnittener Zwiebel und gehackten Kräutern angemacht, die Heringsstreifchen und die Bohnen dazugegeben, außerdem einige Eßlöffel kalter kräftiger Fleischbrühe und alles gemischt eine Viertelstunde stehengelassen.
Auf den Boden einer eisgekühlten Kristallschale geben Sie zwei Eßlöffel Mayonnaise, ebensoviel Rote-Rüben-Brühe und etwas Kümmel und dressieren den Salat darauf.

HERINGSSALAT FINNISCHE ART

SALADE DE HARENG FINNOISE

Einen Kopf Weißkraut, so dünn wie möglich geschnitten, in kochendem Wasser einmal aufwellen lassen, abkühlen und ausdrücken.
Geräucherten mageren Speck, in dünne Streifchen geschnitten, anrösten und mit einem Eßlöffel Essig ablöschen. Pfeffermühle, etwas Zucker und die Filets von drei Heringen, ebenfalls in Streifchen, damit vermischen.

HERINGSSALAT BADISCHE ART

SALADE DE HARENG BADOISE

Ein entsprechendes Quantum weiße kleine Bohnen, für drei Personen etwa ein Pfund, tags zuvor einweichen. Vorsichtig in Salzwasser abkochen, damit sie weich werden, dabei aber doch nicht platzen.
Sechs Scheiben kalter Schweinsbraten, an dem noch etwas Fett bleibt, ebenso die Filets von drei gewässerten Heringen in Streifchen schneiden und mit einer kleinen feingehackten Zwiebel, Olivenöl, etwas Essig — aber kein Salz —, Pfeffermühle, frisch gehackten Küchenkräutern und den Bohnen vermischen.
Ein Hering in guter Qualität bringt viel Fettsubstanz und Eiweiß mit. Er ist ein ausgezeichnetes Volksnahrungsmittel, das nicht nur billig

und nahrhaft, sondern, mit neuen Kartoffeln und einem Stück Bauernbrot, auch eine Delikatesse sein kann.

*

Obwohl das Bauernbrot eigentlich nicht hierher gehört, halte ich es in diesem Zusammenhang für so wichtig, daß ich gerne hier Näheres darüber sagen möchte. Denn zum Hering gehört nun einmal ein richtiges Bauernbrot. Ich backe es nicht mit Hefe, sondern mit Sauerteig, dreiviertel Roggen- und ein Viertel Gerstenmehl. Den Teig mit angewärmter Buttermilch, richtig im Salz, wenn man es liebt, auch mit Kümmel, wie jedes andere Brot behandeln. Die einzelnen Laibe läßt man in geflochtenen Strohkörben reif werden. Der Ofen wird mit Holz beheizt und mit Verstand und Erfahrung auf entsprechende Hitzegrade eingestellt.
Das Brotbacken muß wöchentlich die gleiche Person besorgen. Kurz bevor das Brot endgültig aus dem Ofen genommen wird, bestreiche ich es mit kräftigem Salzwasser und gieße den Rest in den Ofen hinein, schließe ihn dann schnell, damit mein Gesicht nicht dem Dampf ausgesetzt ist. Nach wenigen Minuten nehme ich das dunkelbraun gewordene Brot heraus.
Erst nach einigen Tagen ist es bekömmlich. Von dem frischen wird meistens zu schnell und zu viel gegessen. Die Kruste ist bei der Behandlung, wie ich sie eben schilderte, das wichtigste; durch die Salzwasserlösung erhält sie einen eigenartigen, aber angenehmen Geschmack.
Doch ich will wieder auf den Hering zurückkommen. Meine französischen Kollegen werden erstaunt sein, wie wichtig mir der Hering erscheint. Ich kann ihnen nur erwidern, daß sie selbst es vielleicht nicht nötig haben, sich neben ihren vielfältigen anderen Dingen auch noch mit dem Hering gründlich abzugeben, aber bei uns und im Norden ist er nun einmal ein beliebtes Volksnahrungsmittel.
Wie ich schon sagte, können wir Köche manchmal auch von Frauen lernen. Das folgende Rezept ist von einer schwedischen Kollegin.

EINGELEGTER HERING

HARENG MARINÉ

Die Heringe werden von Haut und Gräten befreit, eine Nacht in Mineralwasser gelegt und tags darauf in zwei Zentimeter dicke Streifen geschnitten. Vorher hat man folgende Marinade etwa eine halbe Stunde kochen lassen:
Ziemlich viele rote schwedische Zwiebeln werden in ganz dünne Scheiben geschnitten, dazu ein Lorbeerblatt, Nelken, schwarze Pfefferkörner, Koriander, eine gute Prise Zucker, ein kleines Quantum feinster Weinessig und wenig Wasser gegeben. Es muß so viel Flüssigkeit sein, daß

die geschnittenen Heringsfilets gerade damit bedeckt sind. Nachdem man sie achtundvierzig Stunden darin marinieren ließ, bringt man sie mit dieser wirklich guten Brühe übergossen zu Tisch.

HERING MIT MEERRETTICH

HARENG AUX RAIFORTS

Die Heringe wässert man in Mineralwasser und befreit sie von den Gräten. Die Milch der Milchner wird durch ein Sieb gestrichen, wenig auf dem Reibeisen geriebene Zwiebel, zwei Eßlöffel süßer dicker Rahm, ein Eßlöffel Meerrettich sowie eine Prise Paprika darangegeben, vermischt, und über die Heringe gegossen.

HERING AU GRATIN

(HERING UBERKRUSTET)

Hering au Gratin ist ein schwedisches Nationalgericht. Wir haben es dort vielfach nach großen Abendfestlichkeiten in früher Morgenstunde, zum Ausklang, serviert. Aber auch zum Lunch am Tage, wenn der Genießer gerne einmal kein Fleisch essen will, ist der Hering au Gratin eine ganz vorzügliche Platte, jedoch nicht an heißen Sommertagen.
Wird der Hering warm genossen, muß er doppelt so lange gewässert werden wie sonst.
Sie halbieren große Zwiebeln und schneiden aus jeder Hälfte der Länge nach etwa zwei Millimeter dicke Scheiben. Des weiteren präparieren Sie Kartoffelscheiben in der gleichen Stärke und sauber ausgelöste, entgrätete und gut gewässerte Islandheringe. Je nach Personenanzahl verwenden Sie eine größere oder kleinere feuerfeste Porzellanplatte (Gratinplatte). Diese wärmen Sie an und bringen ein reichliches Stück Butter darin halb zum Schmelzen. Dann legen Sie den Boden der Form so aus, daß Sie mit den Kartoffeln anfangen und dann reihenweise abwechselnd die Zwiebeln, die Heringe und dann wieder Kartoffeln folgen lassen. Die Schüssel muß schräg und flach belegt werden, das heißt, das Ganze wird weder waagrecht noch senkrecht geschichtet, sondern hübsch der Reihe nach in schrägen Linien, so daß man zuletzt wieder mit einem Kartoffelstreifen aufhört. Es soll dann ungefähr vier Zentimeter hoch sein. Ich drücke es gleichmäßig flach, gebe reichlich kleine Butterstückchen darüber und bestreue das Ganze mit frischen Weißbrotkrumen.
Setzen Sie die Platten etwa eine halbe Stunde in die heiße Bratröhre, damit sie von allen Seiten, auch von oben, Farbe erhalten. Die Zwiebeln müssen vollständig weich werden, damit Kartoffel-, Hering- und Zwiebelgeschmack ineinander übergehen und das Gericht eine schöne bräunliche Kruste erhält.

Wie zu allem, gehört auch zu dieser Platte einige Übung. So einfach dies Gericht erscheint, so beansprucht es doch allergrößte Sorgfalt. Nie darf es trocken werden. Es ist etwas fett und kompakt und wird deshalb in wärmeren Ländern nicht leicht Eingang finden.

HERING DIEPPER ART

HARENG À LA DIEPPOISE

Frisch gefangene Heringe werden von Haut und Gräten befreit, in ein gebuttertes Sautoir gelegt, dazu dünne Karotten- und Zwiebelscheiben, Thymian, wenig Lorbeer, Petersilie und feingehackte Schalotten gegeben und mit je einem Drittel Kraftbrühe, trockenem Weißwein, Weinessig sowie einigen schwarzen Pfefferkörnern und einer oder zwei Nelken aufgekocht.
Die Filets sind schon nach acht bis zehn Minuten gar. Ich dressiere sie in eine Glas- oder Porzellanschale, gebe die Brühe darüber und bringe sie in Eis eingesetzt zu Tisch.

*

KALTE FORELLEN WALTERSPIEL

TRUITES FROIDES WALTERSPIEL

Lebende Forellen, drei Stück aufs Pfund, werden erst kurz vor dem Kochen abgeschlagen und vom Rücken aus entgrätet, wobei man sie unten nicht aufschneiden darf.
In den ausgelösten Rücken legen Sie der Länge nach gebutterte Papierröllchen oder noch besser vier Zentimeter lange Holzstäbchen in etwa Bleistiftstärke und dressieren die Fische mit Hilfe eines dünnen Bindfadens auf den durchlöcherten Einsatz eines Fischkessels, um sie wie gewöhnlich zu poschieren. Nach dem Erkalten nehmen Sie die Fische vorsichtig heraus, befreien sie von der Einlage und der Haut und stellen sie kalt.
Inzwischen präparieren Sie vier geschälte süße Tomatenschnittchen, zwei Eßlöffel Rahmmeerrettich, und geben etwas frisch gehackten Dill darunter.
In den Rücken der erkalteten Forelle füllen Sie fünfundzwanzig Gramm besten Parnaya- oder Beluga-Kaviar und garnieren mit dem Rahmmeerrettich, den Sie mit den geschälten Tomatenschnitzen umlegen.
Dieses schöne Gericht eignet sich auch, da man es leicht vorrätig herstellen kann, zu großen Festlichkeiten.

KALTE FORELLE WALTERSPIEL ANDERE ART

TRUITE FROIDE WALTERSPIEL AUTRE MANIÈRE

Die Forellen werden behandelt und poschiert wie oben, doch füllen Sie den hohlen Rücken mit folgender Masse: Geschälte süße Tomaten werden halbiert, ausgedrückt, in ganz feine Würfelchen geschnitten, mit frisch gehacktem Estragon, feingeschnittenen Schalotten, etwas Essig und Öl, Salz und wenig Pfeffermühle angemacht. Weitere Behandlung der Forellen wie oben.

Die Sauce jedoch wird auf folgende Weise hergestellt: Rohen Sauerampfer, Dill, Petersilie, Kerbel und sehr wenig rohe Zwiebeln stoßen Sie im Mörser und streichen sie dann durch ein Haarsieb und geben diese ganze Masse in eine gute Mayonnaise, salzen und würzen entsprechend. Sie heben diese Sauce noch durch kurz eingekochte kalte Geflügeljus und wenig Tomatenketchup.

FORELLE NIZZAER ART

TRUITE NIÇOISE

Sie schlagen die Forellen sechs bis acht Stunden vor dem Poschieren ab und dressieren sie oval, das heißt, Sie binden einen dünnen Bindfaden am Schwanzende fest, ziehen ihn durch das Maul und binden so den Kopf mit dem Schwanz zusammen.

Dieses Gericht serviert man am besten gleich auf dem Teller. Vorher richten Sie einen Salat aus feingeschnittenen Tomaten, frisch abgekochten, in Scheiben geschnittenen Champignons, sehr wenig Schalotten und feinen Kräutern, Essig und Olivenöl, her und füllen ihn in die Rundung der Forellen ein. Außen herum legen Sie abwechselnd einige entkernte Oliven und kleine halbierte Tomaten.

DER KREBS

L'ÉCREVISSE

Der Edelkrebs, den allein wir verwenden können, kommt bei uns in Deutschland in den Masurischen Seen, in fast allen Donauländern und auch in Bayern vor. Richtig zubereitet ist er eine wahre Delikatesse.

So merkwürdig es klingen mag, die Krebse müssen auf alle Fälle vor dem Gebrauch gründlich gebürstet und gewaschen werden, da sich im Wasser schlammige Teile an ihnen festsetzen. Das Entdarmen des lebenden Tieres ist eine unnötige Roheit, ebenso das Zerstoßen im Mörser, wie wir es in vielen alten Kochbüchern finden. Auch das Dressieren im rohen Zustande ist nicht nötig, es kann genau so gut gekocht geschehen,

denn heiß aus dem Sud genommen, sind die Krebse noch biegsam und elastisch.
Wenn man sie ins kochende Salzwasser wirft, sind sie sofort tot und haben kaum zu leiden. In kurzem Sud präpariert, wird die Kasserolle sofort auf starkes Feuer gesetzt und hermetisch verschlossen. Dies gilt auch für die Herstellung der Krebse à la Bordelaise.
In Schweden wird eine Unmenge Krebse kalt gegessen. In Deutschland schmecken sie so nicht, denn nur der dortige Dill bringt das hierzu unerläßliche Aroma mit.
Wir unterscheiden Suppenkrebse, etwa fünfzig Gramm schwer, solche zum Ausbrechen für Salate, andere kalte Gerichte oder Pastetchen, von denen etwa sieben Stück auf ein Pfund gehen, und Riesenkrebse, die wir im Gewicht bis zu zweihundert Gramm vorfinden.
Bei den Mittelkrebsen, von denen ich ein Pfund Rohgewicht auf die Portion rechne, was etwa sechs Schwänze und zwölf Scheren ausmacht, die ausgelöst etwa achtzig Gramm wiegen, habe ich im großen Betrieb eine genaue Kontrolle, wenn ich pro Person genau abgewogen fünfundsiebzig Gramm ausgelöster Krebse herausgeben lasse.
Beim Kochen der Krebse ist darauf Rücksicht zu nehmen, ob sie anschließend bis zum nächsten Tage in ihrem Sud liegenbleiben oder sofort zu Tisch kommen. In ersterem Falle beanspruchen sie weniger Salz, in letzterem verwende ich reichlich Dill, auch etwas Kümmel, und nur so viel Wasser, wie unbedingt nötig ist.
Die Riesenkrebse, vielfach auch Solokrebse genannt, gibt man dem Gast immer nur einzeln mit einigen Löffeln der Krebsbrühe auf den warmen Suppenteller. Der wirkliche Krebsgenießer will dabei möglichst in einer Ecke sitzen oder in einem Separatzimmer, um auch die kleinsten Teile herausholen und ausschlürfen zu können. Die frische Krebsschere oder der Krebsschwanz, vom Darm befreit, bedeutet mit einem Stückchen eiskalter Butter darauf für jeden Genießer eine Delikatesse.
Rotwein zum Krebs trinken, ist eine Geschmacklosigkeit. Einen trockenen, etwas spritzigen Weißwein, auch einen Chablis, halte ich für das geeignetste Getränk dazu. Bier als Tafelgetränk beim Krebsessen anzubieten, ist unmöglich.
Bei einiger Phantasie kann der Koch die verschiedensten Krebsgerichte zusammenstellen. Die für mich wichtigsten warmen Krebsgerichte sind folgende:

GROSSE KREBSE NATURELL

ÉCREVISSES NATURELLES

Der Liebhaber wird diese einfache Zubereitungsart bevorzugen. Die gewaschenen Krebse werden in gut gesalzenem Wasser, aber nicht mehr als absolut nötig, mit Kümmel und Dill fünfzehn Minuten gekocht und in ihrer Brühe schwimmend serviert.

GROSSE KREBSE BERLINER ART

ÉCREVISSES BERLINOISE

(gedacht für sechs Personen)

Sie präparieren dazu achtzehn Krebse, drei Stück auf das Pfund, hundert Gramm Butter, das Weiße von zwei Lauchstengeln, eine Karotte, eine mittlere Zwiebel, eine Schalotte, sehr fein gehackt. Die Blätter von einem frischen Dillzweigchen, ebensoviel Petersilie und Kerbel grob gehackt, ein Teelöffel Kümmel, ein halber Liter Fischfond, ein Viertelliter Moselwein. Die Butter in der Kasserolle zergehen lassen, den feingeschnittenen Lauch, Karotte, Zwiebel und Kümmel darin weich dämpfen, den Fischfond und Moselwein dazugeben, entsprechend Salz, eine kleine Prise Cayenne und alles weich kochen lassen.

Die Kasserolle wird auf gutes Feuer gestellt, die Krebse hineingegeben, und sofort hermetisch verschlossen, damit sie nicht zu leiden brauchen. Nach einer Viertelstunde sind sie fertig. Man gibt das gehackte Grüne, den Saft einer halben Zitrone und noch einen Eßlöffel Tafelbutter bei und serviert.

Der Gast empfindet bei diesem Gericht eine warme Fingerbowle an der Seite seines Tellers angenehm.

GROSSE KREBSE BORDELAISE

ÉCREVISSES BORDELAISE

Die Krebse werden behandelt wie im vorhergehenden Rezept. Nur gibt man statt dem Viertelliter Moselwein einen halben Liter nicht süßen weißen Bordeaux dazu, acht Stück geschälte, entkernte, feingeschnittene, frische Tomaten, wenig Thymian, eine feinzerdrückte Knoblauchzehe, ein Achtelliter Fischfond und ein Gläschen guten Cognac.

*

In den meisten Fällen ist es für den Gast mühsam, die Krebse selbst auszubrechen. Ich habe es immer — auch bei Berliner Art — so gehalten, daß ich dem Gast die fertigen Krebse zeigen und sie schnell in der Küche auslösen ließ, um sie ihm dann in der wohlabgeschmeckten Brühe in einzelnen Porzellannäpfchen zu kredenzen. Besonders die Damen empfinden das Service auf diese Weise angenehmer.

KREBSSCHWÄNZE WALTERSPIEL

QUEUES D'ÉCREVISSES WALTERSPIEL

Zu Krebsschwänzen Walterspiel benötigt man frisch abgekochte große Krebsschwänze. Man kann auch Scheren verwenden; bei Krebsen, die über hundertfünfzig Gramm wiegen, schmecken diese fast besser als die

Schwänze. Der Darm wird herausgenommen, ein halber Teelöffel englischen Senfs mit wenig Weißwein, feingehackter Petersilie, etwas Dill und Estragon vermischt, die Krebsschwänze darin herumgedreht und kurze Zeit stehengelassen. Dann werden sie mit ganz dünn geschnittenen Scheiben mageren Specks umwickelt und auf einem Holzzahnstocher aufgespießt, in heißem Butterschmalz ausgebacken, in große flache Suppentassen oder kleine Porzellankokottchen aufrecht hineingestellt und mit einer feinen Maître-Butter, wie sie bei den Saucen beschrieben ist, begossen.
So zubereitete Krebsschwänze finden bei jedem Feinschmecker Anklang. Besonderer Wert ist auf die frisch hergestellte, nur halbzerschmolzene Maître-Butter zu legen. Der Gast ißt die Krebsschwänze direkt vom Holzstäbchen, indem er sie in der pikanten Butter vorher einige Male herumdreht.

‚Krebsschwänze in der Melone' siehe unter ‚Melone'!

DER HUMMER

LE HOMARD

Der Hummer ist in vielen Meeren, besonders an den Küstenstrichen zu Hause. In Nordamerika kommt er so zahlreich vor, daß man ihn fast als Volksnahrungsmittel bezeichnen kann. So wohltätig der warme Golfstrom für Austern, Seezunge und Steinbutt ist, so wenig ist er dem Hummer zuträglich. Der Helgoländer, der südschwedische oder norwegische ist daher weit geschätzter und steht auch doppelt so hoch im Preise wie der von der französischen oder belgischen Küste.
Der Hummer schmeckt am besten kalt, möglichst am selben Tage abgekocht, und zwar nicht in einer sogenannten Courtbouillon — nach meiner Ansicht stehen alle Gewürze und Aromen dem feinen Hummergeschmack entgegen —, sondern in möglichst wenig gut gesalzenem Wasser. Die Norwegerin kocht den Hummer einfach in Seewasser. Hat man frischen Dill zur Hand, so kann er, ebenso etwas Kümmel, beigefügt werden. Wie oft bemerkt man, daß zwei oder drei Hummer in einer Riesenmenge Wasser abgekocht werden. Grundfalsch! Die Größe des Kochgeschirrs hängt von der Anzahl der Hummer ab, muß aber so sein, daß die Hummer gerade darin Platz haben und von der Flüssigkeit nur eben bedeckt sind. Der Hummergeschmack bleibt auf diese Weise konzentriert. Für einpfündige Hummer beträgt die Kochdauer zweiundzwanzig Minuten. Die Hummer dürfen aber nachher nicht, wie es vielfach geschieht, aus dem Wasser genommen und direkt aufs Eis gegeben werden, sondern sie bleiben in der Flüssigkeit liegen, auch wenn man sie ein oder zwei Tage aufheben will.
Soll der Hummer heiß serviert werden, wird er auf dieselbe Art gekocht

und am besten mit geschlagener oder zerlassener Butter gereicht. In diesem Falle gebe ich jedoch etwas mehr Salz und koche ihn fünf Minuten länger.

HUMMER GERÖSTET

HOMARD GRILLÉ

Für mich ist der geröstete Hummer die delikateste aller Zubereitungsarten. Sie nehmen dazu einen lebenden Hummer von etwa eineinhalb Pfund, bürsten und waschen ihn gut, schneiden ihn schnell, damit er nicht zu leiden braucht, mit einem großen scharfen Messer der Länge nach durch, geben die grünen inneren Teile in eine kleine Schüssel, trennen die Scheren ab, entfernen die hinter den Augen liegenden Teile und salzen und würzen mit wenig Paprika. Den so präparierten Hummer geben Sie in eine dicke Sauteuse mit Olivenöl und lassen ihn zugedeckt rösten, wobei Sie verschiedene Male umwenden. Nach ungefähr zwanzig Minuten können Sie ihn dann herausnehmen. Wenn er etwas abgekühlt ist, entfernen Sie die Schwänze, die Scheren und die Schale, öffnen die Gelenke und stellen ihn warm.

Inzwischen bereiten Sie folgende Sauce: Sie nehmen für zwei Personen, das heißt für zwei halbe Hummer, fünfzig Gramm frische Tafelbutter, die gleiche Menge eingekochte Kalbsjus, eine kleine feingehackte Schalotte, einen Hauch Knoblauch, einen Eßlöffel frisch gehackte Fines herbes — halb Estragon, halb Petersilie — sowie einen Tropfen, aber wirklich nur einen Tropfen Worcestersauce, den Saft einer halben Zitrone, ein Stäubchen Cayenne und fügen das feingeschnittene, gut heiß gemachte Hummergrün bei. Diese Butter darf nur halbflüssig sein. Sie wird niemals vorrätig hergestellt.

Sie geben nun in die leeren Schalenhälften ein ganz kleines Quantum der präparierten Sauce, schneiden den Hummerschwanz in schräge Stücke und füllen den vorderen Teil der Coquille, wobei der dickere Teil der Schere nach vorn zu liegen kommt. Das Ganze bestreichen Sie dann mit einem halben Teelöffel in Wein aufgelösten englischen Senfs, bestreuen es dünn mit frischem Mie de pain und glacieren es unter dem Salamander. Sobald sich eine braune Kruste gebildet hat, postieren Sie den gefüllten Hummer auf eine warme feuerfeste Porzellanplatte und begießen ihn mit dem Rest der pikanten Flüssigkeit.

HUMMER AMERIKANISCHE ART

HOMARD À L'AMÉRICAINE

Diese Platte ist nicht, wie der Name andeuten könnte, eine amerikanische Erfindung, sondern ein altfranzösisches Nationalgericht, und gehört in Paris, wie in allen Großstädten, zu den beliebtesten Hummer-

gerichten. Man kann zwar kleine Langusten auf dieselbe Art präparieren, doch sind sie hierzu nicht so gut geeignet.

Am besten verwendet man eineinhalbpfündige Tiere. Der gut gewaschene Hummer wird, genau wie oben, schnell der Länge nach durchschnitten, das Grüne sorgfältig herausgenommen. Die Scheren werden nicht nur ein bißchen angeschnitten, sondern richtig, damit man sie öffnen kann; sie müssen aber ganz bleiben. Auch die kleineren Teile der Scheren müssen genau geöffnet werden. Der Hummer wird gesalzen, mit Paprika oder mit der Pfeffermühle gewürzt.

Die folgenden Mengenangaben sind für vier Personen berechnet, d. h. etwa drei Pfund Rohgewicht. Sie präparieren: einen Mittellöffel gehackte Schalotten, sechs Stück ausgedrückte Tomaten, ein Zweigchen Estragon, einen Mittellöffel frische, grobgehackte Petersilie, einen Viertelliter Kalbsfond, einen Viertelliter Weißwein, einen halben Liter Fischfond. In einem dicken Sautoir lassen Sie Öl heiß werden, legen den Hummer hinein und rösten ihn zuerst auf offenem Feuer, dann zugedeckt neben dem Feuer unter öfterem Umrühren an. Nach ungefähr zwanzig Minuten wird das Öl abgegossen und der Hummer mit Cognac abflambiert; man nimmt pro Person ein Sherryglas, hier also vier Glas. Die Flüssigkeit wird nun zur andern (Wein, Fischfond, Kalbsfond) gegeben und ein Löffel frischen Tomatenpürees dazu. Das Ganze läßt man dann noch sechs bis acht Minuten kochen. Jetzt wird der Hummer aus der Schale genommen, in die Sauce evtl. noch etwas Geflügelglace gegeben, und diese durchpassiert. Der ausgelöste Hummer wird in der Zwischenzeit zugedeckt nicht zu warm beiseite gestellt. Das Hummergrün gibt man auf ein Tranchierbrett, nimmt zwei kleine oder eine große Knoblauchzehe, zerdrückt sie mit diesem Grün und gibt den Saft einer halben Zitrone dazu. Dieses Grün wird nun in die Sauce hineingerührt, ohne daß diese noch einmal zum Kochen kommt. Zum Schluß wird frisch gehackte Petersilie und Estragon darübergestreut.

HUMMER À LA SIEGHEIM

HOMARD À LA SIEGHEIM

Ein in seiner Einfachheit hervorragendes Hummergericht. Am besten eignen sich dazu etwa dreihundert Gramm schwere lebende Hummer, einer pro Person gerechnet. Die Hummer werden gewaschen und gebürstet. Sie wählen ein verhältnismäßig kleines Geschirr und geben nur so viel Fleischbrühe hinein, daß für den fertigen Hummer drei bis vier Eßlöffel Flüssigkeit vorhanden bleiben. Sie erhalten dadurch einen kräftigen, nach Hummer schmeckenden kurzen Fond. Hummer braucht etwas mehr Salz als der Fisch. Im Verhältnis zur Personenzahl geben Sie in die Fleischbrühe Dill, Petersilie, Kümmel, gehackte Schalottenzwiebel, wenig Knoblauch und einige ganze, ungeschälte Tomaten. Vierzig

Minuten, bevor der Hummer gebraucht wird, werfen Sie ihn in die präparierte Brühe und lassen ihn zweiundzwanzig Minuten kochen. Sie lösen dann den Hummer warm aus, teilen die Schwänze, schneiden jede Hälfte dreimal schräg durch und setzen sie in ein Porzellannäpfchen von ungefähr acht Zentimeter Durchmesser. Aus den Scheren ziehen Sie die Knorpel heraus und legen die beiden Scheren über die Schwänze. Sie füllen so viel Brühe ein, daß der Hummer gerade bedeckt ist, servieren ihn kochend heiß und geben pro Person etwa zwölf Gramm Butter in Scheiben kalt darüber. Die Butter schmilzt, ohne jedoch den Fond zu sehr abzukühlen. Sie werden mit diesem Hummer, der zwar ohne Sauce, aber geschmacklich sehr reizvoll ist, bestimmt großen Erfolg haben.

HUMMER WALTERSPIEL

HOMARD WALTERSPIEL

Sie benötigen pro Person dreiviertel Pfund lebende Hummer. Sie waschen und bürsten sie gründlich, zerteilen sie schnell der Länge nach mit einem Schnitt, schlagen die Scheren an, um sie dann leicht ausbrechen zu können, und spalten die Schultergelenke. Sie nehmen das Hummergrün, stellen es beiseite und zerdrücken es mit einer feingehackten Knoblauchzehe. Sie salzen den Hummer und geben ihm etwas Pfeffermühle. Sie rösten ihn, wie Hummer à l'Américaine, aber nicht in Öl, sondern in frischer Butter langsam an. Vorher bereiten Sie eine Brunoise, das heißt, Sie hacken das Weiße von einem Lauchstengel, eine mittlere Zwiebel und zwei Schalotten fein, fügen sie dem Hummer erst bei, wenn er etwa fünfzehn Minuten lang geröstet hat. Sie lassen fünf Minuten weiterrösten, fügen zwei Eßlöffel geschälte, entkernte, feingehackte süße Tomaten dazu, sowie ein halbes zerriebenes Lorbeerblatt und sehr wenig Thymian.

Inzwischen ist der Hummer etwa zweiundzwanzig Minuten auf dem Herd. Jetzt geben Sie einen Viertelliter dicken Rahm, einen Zehntelliter trockenen Sherry, einen kleinen Löffel Geflügel- oder Kalbsglace und einen Eßlöffel neutrale Béchamelsauce dazu und lassen aufkochen. Sie brechen dann den Hummer aus und geben ihn in die Terrine, in der er serviert werden soll und decken ihn zu. Nun rühren Sie das Hummergrün hinein, lassen aber nicht mehr kochen und passieren die Sauce.

Sie haben ferner frische Steinpilze oder frische Champignons in Butter geröstet, geben etwas Paprika und Zitronensaft dazu, jedoch keine weitere Brühe. Wird der Hummer verlangt, geben Sie die vorzügliche Sauce darüber, obenauf die Pilze und bestreuen das Ganze mit frisch gehackter Petersilie.

DIE KREVETTE

LA CREVETTE

Krabben oder Krevetten sind eine Miniatur der Languste, ebenso wie die berühmten Scampi der Adria oder die etwas größeren Langustinos an der Westküste Chiles. Mit diesen kleinen Krustentieren lassen sich viele schmackhafte und für das Auge schöne Vorgerichte hervorzaubern. Sie sind kalt ebenso wohlschmeckend wie dekorativ. Wir dürfen nur so viele frisch abgekochte Exemplare erwerben, wie wir in den nächsten zwei Tagen verbrauchen können, und sie auf keinen Fall tagelang im Eisschrank auslaugen lassen.

In Skandinavien, in den baltischen Staaten und in Nordfrankreich bilden die Krabben einen Hauptbestandteil der dort so mannigfaltigen Vorgerichte. Die französischen Crevettes sind zwar sehr klein, aber es lohnt sich, jede einzelne von der Schale zu befreien. Ganz herrlich sind die Krevetten an der Westküste von Südamerika. Sie sind nicht nur kalt sehr delikat, sondern man kann auch fast sämtliche Krebsrezepte auf ihre Zubereitung anwenden. Der Scampo wird fast nur gebacken genossen.

TOAST-REZEPTE

Die folgenden Toast-Rezepte sind eigene Rezepte, die ich mit viel Erfolg angewendet habe.

TOAST NELSON

Frische weiße Brötchen schneide ich in je vier lange Scheiben und backe sie in frischer Butter sorgfältig heraus. Natürlich darf man diese Brotschnitten nicht in kalte Butter werfen oder in den Ofen schieben, sondern sie kommen in dem Augenblick hinein, in dem die Butter in der Pfanne gelblich zu werden beginnt, um den angenehmen Nußgeschmack der Butter aufzusaugen.

Vorher präpariere ich ein mit Eigelb legiertes, dick eingekochtes Zwiebelmus, zwei Millimeter dick geschnittene rohe Markscheiben und gleichdicke gekochte Hummerscheiben.

Die gerösteten Schnitten bestreiche ich dann mit in Weißwein aufgelöstem englischen Senf. Darauf streiche ich die Zwiebelmasse, so daß sie in der Mitte ungefähr ein Zentimeter hoch ist, und belege sie abwechselnd mit einer Scheibe Mark und einer Scheibe Hummer, so, daß diese dachförmig übereinander zu liegen kommen. Zwei Markscheiben und zwei Hummerscheiben genügen. Ich salze wenig, beträufle mit dünner glace de viande, bestreue mit wenig Mie de pain und gebe noch einige Tropfen zerlassene Butter darüber.

Zehn Minuten vor dem Gebrauch stelle ich diese kleinen Toasts in den mittelwarmen Ofen, lediglich um sie zu durchwärmen, und im Moment vor dem Servieren glaciere ich sie unter dem Salamander ab.
Auch hierzu gebe ich eine Maître d'Hôtel, jedoch ohne Worcestersauce und ohne Knoblauch, aber mit etwas mehr (ungefähr zu einem Drittel) Kalbsjus, außerdem einer sehr kleinen Menge feingehackter Schalottenzwiebel und Zitronensaft vermischt. Man gibt die Butter auf die warme Porzellanplatte, natürlich nur sehr wenig, weil das Gericht sonst zu mächtig wird. Die fertigen Toasts werden heiß daraufgelegt, so daß sie die Butter aufsaugen.
Dieser Toast ist vielleicht mein bester. Ich serviere ihn unter diesem Namen seit einigen Jahren.

TOAST WALTERSPIEL

Zu diesem Toast verwende ich keine Milchbrötchen, sondern eine ganze, ungefähr fünf Millimeter dicke Scheibe englisches Brot. Ist das Brot im Umfange kleiner, lasse ich die Kruste daran, andernfalls entferne ich sie. Am besten eignet sich französisches Weißbrot dazu, das ich dann samt der Kruste in schräge Scheiben schneide. Diese röste ich in reinem Butterschmalz, bestreiche sie sehr dünn mit aufgelöstem englischen Senf und belege sie abwechselnd mit Markscheiben und frischen halbierten großen Krebsschwänzen, so daß ich zwei Reihen Rindermark und drei Reihen Krebsschwänze habe, beträufle sie dann mit dünnflüssiger Geflügelglace, streue halb Parmesan, halb frische Semmelbrösel ganz dünn darüber. Kurz vor dem Servieren mache ich die Toasts unter dem Salamander fertig. Wie bei dem Toast Nelson gebe ich auch hier zuerst eine halbflüssige Maître-Butter auf die heiße Porzellanplatte.
Dieser Toast eignet sich auch für größere Festlichkeiten.

TOAST ROUENNAISE

Diesem Toast gab ich den Namen von Rouen, der Stadt der Enten.
Die Weißbrotschnitten werden genau so behandelt wie im ersten Toast-Rezept und mit folgender Masse dick bestrichen:
Entenlebern, oder wenn nicht vorhanden, auch Poulardenlebern, gesalzen und gewürzt, werden mit einer Prise Cayenne, einer feingehackten Schalottenzwiebel, einer ebenfalls feingehackten Knoblauchzehe, feingewiegtem Salbei und Thymian schnell und scharf in wenig sehr heißem Olivenöl so rasch geröstet, daß die Lebern innen noch roh bleiben, und dann mit Cognac abgebrannt. Die Masse wird nun durch ein grobes Sieb gedrückt und unter Zugabe von einem kleinen Quantum Geflügelglace auf die Röstscheiben gestrichen, mit frischen Semmelbröseln bestreut und nach dem Abglacieren im Salamander sofort zu Tisch gebracht.

HIRN AUF TOAST

CERVELLE DE VEAU SUR TOAST

Die Röstschnitten werden wie oben hergestellt, dann mit englischem Senf bestrichen, mit abgekochten Kalbshirnscheiben und drei dünnen Anchovisstreifen belegt, mit Kalbfleisch-Glace beträufelt, hierauf mit wenig Brotkrumen bestreut, in letzter Minute unter den Salamander gegeben, damit sie dort Farbe nehmen. Die dünnen Anchovis haben nur die Aufgabe, den an und für sich neutralen Geschmack des Kalbshirns etwas rassiger zu gestalten.

TOAST PATARD

Sie rösten frische kleine, in Scheiben geschnittene Steinpilze in heißem Gänseschmalz mit einer Prise Safran und einer feingehackten Knoblauchzehe an, geben einige durchwachsene gekochte Schinkenscheiben, in Streifchen geschnitten, und einen guten Eßlöffel geschälte, in Würfel geschnittene Tomaten bei, lassen alles zusammen einige Minuten dünsten und beträufeln es mit eingekochter Kalbsjus, geben die Masse auf die gerösteten Brotscheiben und bestreuen mit wenig feingehacktem frischen Salbei.

BOUCHÉES

Wir wollen uns nun den Bouchées zuwenden. Die übliche deutsche Übersetzung „Mundbissen" mag vielleicht sprachlich dem französischen Ausdruck entsprechen, drückt aber nicht das aus, was der Franzose unter Bouchée versteht.

Die Bouchées müssen klein und leicht sein. Der Teig soll der Füllung den Vortritt überlassen, denn andernfalls sättigen sie zu sehr und sind nicht mehr das, was sie eigentlich sein sollen: pikante Vorspeisen. Was muß sich doch der arme Gast unter dem Namen „Königinpastete" alles vorsetzen lassen! Sehr oft wird er gezwungen, hierzu die Worcesterflasche zu verlangen, um dem Ganzen wenigstens etwas Geschmack zu geben.

Außer den schon im vorhergehenden Abschnitt beschriebenen kleinen Austernpastetchen bringe ich hier nur wenige Pastetenrezepte, da in früheren Kochbüchern solche meist in ausgiebiger Weise zu finden sind.

BOUCHÉE À LA REINE

Richtig hergestellt ist die traditionelle Bouchée à la Reine etwas Köstliches. Sie wird auf der Basis einer vorzüglichen Sauce Allemande, bestehend aus Kalbsbries, Hühnerbrüstchen und Edelpilzen hergestellt.

Diese Masse wird so in das Pastetchen eingefüllt, daß die daraufgegebene, nicht zu dünne Trüffelscheibe gerade noch aus dem Deckel hervorschaut. Das Ganze wird im letzten Moment mit frischer Butter bestrichen und sehr heiß serviert.

BOUCHÉE CLAUDIA

Diesen kleinen Mundbissen serviere ich nur in der Rebhuhnzeit. Es kommt vor, daß in der großen Küche einige Rebhühner übrigbleiben, die man nicht zu Chaud-froid oder einer anderen kalten Platte verwenden will.

Man schneidet die Brust in kleine Würfelchen und fügt das gleiche Quantum konservierte Williams Christbirne bei. Dann legiert man diese Füllung mit einer Sauce Rouennaise, die man mit dem Abgeriebenen einer halben Apfelsinenschale im Geschmack hebt. Die Füllung ist reizvoll, darf aber nicht zu scharf gewürzt werden und muß ziemlich flüssig bleiben.

BOUCHÉES EDUARD SCHARRER

Etwas ganz Vorzügliches sind die Bouchées Eduard Scharrer. Ich stelle hierfür ein dickes Püree von Kalbshirn her. Inzwischen habe ich eine frische oder, wenn es die Jahreszeit nicht zuläßt, eine konservierte schwarze Trüffel durch ein grobes Sieb gedrückt. Ich koche die durchgetriebene Trüffel mit wenig Sherry ein, gebe das Hirnmus dazu, würze nicht zu scharf, fülle die Masse ein und serviere heiß.

BOUCHÉES KARLSBADER ART

BOUCHÉES KARLSBADOISE

Ich hacke durchwachsenen, besten Prager Schinken sehr fein, ebenso viele rohe, frische Champignons, die ich kurz in Weißwein und einem Hauch Zitronensaft fertigstelle. Dann gebe ich den Schinken zu den Champignons, sowie einen Teelöffel eingekochte Geflügeljus, binde mit einem Eßlöffel Sauce Béchamel, fülle ein, glänze mit frischer Butter ab und bringe die Bouchées sehr heiß zu Tisch.

BOUCHÉE À L'AMÉRICAINE

Man stellt einen lebendfrischen Hummer à l'Américaine her. Den Hummerfond bindet man mit einem Löffel Sauce Béchamel und fügt dieser Sauce einen Teelöffel Cognac bei. Der Hummer wird so gleichmäßig

wie möglich in Würfel geschnitten und mit der Sauce gut gemischt. Diese Masse soll man nicht zu dick halten.

*

Es lassen sich noch eine Unzahl von Rezepten ähnlicher Art zusammenstellen, doch möchte ich das dem einzelnen Fachmann, seinem Geschmack und seiner Phantasie überlassen.

WARME TARTELETTES

TARTELETTE WASHINGTON

Flache Tarteletteförmchen, etwa eineinhalb Zentimeter hoch und acht Zentimeter im Durchmesser, mit Blätterteig auslegen.

Ein Mittellöffel gewürfelter Hummer à l'Américaine, samt Sauce, das gleiche Quantum in Würfel geschnittenes rohes Rindermark und einige Trüffelwürfel werden vermengt, ein Hauch Cayenne dazugegeben und diese Masse hierauf in die rohen Tartelettes eingefüllt. Darauf wird eine vorher bereitgestellte, steife Käseauflaufmasse ein Zentimeter hoch, am besten mit dem Beutel, gespritzt. Die Tartelettes werden so ausgebacken, daß sie auch von unten Farbe haben.

Um mit diesem leckeren Gericht Erfolg zu haben, muß sich der Küchenchef so einrichten, daß es direkt aus dem Ofen zu Tisch kommt.

TARTELETTE EDVARD GRIEG

Ein gleichgroßes, blindgebackenes Tartelette wird je zur Hälfte mit Béchamelsauce und durchpassierten Ölsardinen, gemischt mit etwas Cayennepfeffer, gefüllt und mit einer ganzen, in Salzwasser frisch gekochten Dorschleber belegt.

TARTELETTE NIMROD

Ein Krammetsvogel wird mit Wacholder scharf, aber englisch gebraten, dann ausgelöst, der Fond mit dem Wacholder kurz eingekocht. Ein Tartelette in der gleichen Größe wie oben mit feingeschnittenen, in Olivenöl gerösteten Steinpilzen und Schalotten gefüllt, das Gerippe und die Keulen des Krammetsvogels feingestoßen daruntergezogen, die Flügel schön daraufgelegt und der Fond extra gegeben.

TARTELETTE MIT MUSCHELN

TARTELETTE AUX MOULES

Geradezu wundervolle Vorspeisen lassen sich aus der einfachen Muschel herstellen. Es kommt allerdings nur die große weißfleischige in Frage. Wie üblich wird sie mit feingeschnittenen Zwiebeln, Lorbeerblatt und Weißwein abgekocht, von allen unangenehmen Teilen befreit und dann mit einem Gemengsel aus Fischfarce, reichlich Kräutern und Salbei gefüllt, abgetrocknet, in frischem Mie de pain gewendet und rasch in klarer Butter geröstet.

In blindgebackene Tartelettes wird ein Eßlöffel Bordelaise gegeben; die frisch gebackenen Muscheln setzt man darauf.

TARTELETTE MIT FROSCHKEULEN

TARTELETTE AUX GRENOUILLES

Weiße Froschschenkel erster Qualität, in Weißwein poschiert und von den Knochen gelöst, werden mit der Brühe, aber nur so viel wie unbedingt nötig, etwas Zitronensaft, einem Tropfen Weißwein und wenig Beurre manié, einem Eßlöffel Sauce Hollandaise und feinen Kräutern vermischt und in das Tartelette eingefüllt.

TARTELETTE MIT TOMATEN

TARTELETTE AUX TOMATES

Blindgebackene Blätterteigtartelettes werden mit einem Eßlöffel kleingeschnittener, roher, reifer, süßer Tomaten gefüllt, darüber ein Eßlöffel fertiges Rührei gegeben und mit dünnen Anchovisfilets belegt.

TARTELETTE MIT KALBSHIRN

TARTELETTE À LA CERVELLE DE VEAU

Zur Hälfte abgekochtes, in Würfel geschnittenes Kalbshirn, zur anderen Hälfte legiertes Zwiebelmus mit wenig feingehackten Kräutern vermischen, in Tartelettes einfüllen und servieren.

TARTELETTE BADISCHE ART

TARTELETTE BADOISE

Bei den Tartelettes nach badischer Art besteht die Füllung in der Hauptsache aus Zwiebeln. Diese werden in feine Scheiben geschnitten, langsam in Butter weichgedünstet, dünne Streifchen von magerem gekochten Speck dazugegeben, so daß sie mit Farbe nehmen. Einige Löffel

dicken süßen Rahm mit einem ganzen, zerschlagenen Ei und einer Prise Cayenne vermischen, zu den Zwiebeln und dem Speck geben und alles einfüllen.

TARTELETTE WALTER BICKEL

Schneiden Sie eine Trüffel in Julienne, ebenso gekochten Schinken, den Sie, mit altem Madeira beträufelt, zusammen mit den Trüffeln eine Stunde stehen lassen. Des weiteren präparieren Sie ein Püree, zur Hälfte aus in Butter angeröstetem Kalbshirn, zur anderen Hälfte aus frischem Zwiebelmus. Sie fügen diesem Püree die Trüffeln und die Schinkenjulienne bei, lassen es zusammen ankochen und legieren mit einem Eigelb. Diese Masse füllen Sie in blindgebackene Tartelettes aus Pâte brisée oder Blätterteigabfällen und setzen kurz vor dem Servieren ein in Olivenöl gebackenes Eigelb darauf, das Sie wie ein Oeuf frit behandelt haben, aber so, daß es innen noch weich ist.

TARTELETTE FRIEDRICH FREKSA

Die Füllung zu diesem Tartelette besteht aus einem sehr feinen Hummermus, dem ich einige Tropfen alten Korn beigemischt habe.

TARTELETTE HANS KNAPPERTSBUSCH

Hierzu benötigen Sie etwas größere Blätterteigtartelettes. Ausgebrochenen Hummer à l'Américaine haben Sie samt der Sauce kalt gestellt. Sie schneiden den Hummer in Würfel und mischen ihn kalt mit der Sauce Américaine und einem Mittellöffel Crème double. Von diesem Hummerragout füllen Sie nicht zu viel in das Tartelette, geben in die Mitte zwanzig Gramm Kaviar und setzen ein gekochtes Eigelb darauf; das heißt, Sie behandeln das Eigelb allein für sich wie ein poschiertes Ei, setzen dabei dem Wasser Essig zu, salzen aber nicht, sondern lassen nach einer Minute Kochdauer das Eigelb in kaltem Salzwasser abkühlen. Das Eigelb sieht nach dieser Behandlung wie ein Champignonkopf aus, ist innen noch weich, und wird so auf den Kaviar gesetzt.

KALTE VORGERICHTE

Die nunmehr folgenden, nicht mit Namen bezeichneten Rezepte sind meine eigenen Spezialitäten; nennen wir sie Walterspiel!

*

Ein blindgebackenes Blätterteigtartelette mit einer Mischung aus wenig in Weißwein aufgelöstem englischen Senf und Johannisbeergelee dünn

bestreichen und mit einem Eßlöffel Rahmmeerrettich füllen. Zwanzig Gramm besten grobkörnigen Kaviar in die Mitte geben und mit einem frisch abgekochten, großen, ausgelösten Edelkrebs so belegen, daß der durchschnittene Krebsschwanz um den Kaviar herumliegt und die beiden ausgelösten Scheren darüberliegen. Aspik und ähnliches hat dabei nichts zu suchen.

*

Frisch abgekochten, ausgekühlten Hummer schneide ich in Würfel, ebenso eine reife, geschälte, ausgedrückte Tomate, gebe dazu ein kleines Scheibchen Melone, etwas feingehackten frischen Estragon und einen halben Teelöffel gehackte Schalottenzwiebel, einen Mokkalöffel französischen Senfs, je einen Mittellöffel fertiger Mayonnaise und kalter Kraftbrühe, vermische alles, fülle es in die Tartelettes ein und bestreue diese mit gehackten gekochten Trüffeln.

*

Rohe schwarze Johannisbeeren drücke ich durch ein grobes Sieb, vermische dieses Püree mit einem Kaffeelöffel Johannisbeergelee, fülle die Masse in Tartelettes und überziehe sie mit Crème double.

*

Frisch abgekochten Knollensellerie und das gleiche Quantum gekochten, mit Estragonessig beträufelten Schinkens in nicht zu lange, dünne Streifchen schneiden und mit einem Teelöffel geriebenen Meerrettichs und einem Eßlöffel Preißelbeerkompotts vermischen, in das blindgebakkene Tartelette einfüllen und ohne jede Zugabe servieren.

*

Passieren Sie zu gleichen Teilen französischen Camembert und einen reifen Borsdorfer oder Calvilleapfel, sowie zwei Anchovisfilets, und geben Sie diese Mischung ohne jede weitere Zeremonie in das Tartelette.

*

Sollte Ihnen einmal Hasenpfeffer übrigbleiben, was ja auch bei vollendetem Hasenpfeffer vorkommen kann, wenn einige Gäste am Erscheinen verhindert sind, so können Sie daraus eine ganz vorzügliche kalte Vorspeise herstellen. Sie passieren ihn mit den kleinen Zwiebeln, dem Speck und den in Öl gebackenen Croutons durch ein ganz grobes Sieb, mischen etwas Quittengelee und in wenig Weißwein aufgelösten englischen Senf bei und füllen alles in Tartelettes, die ohne jedes Dekor reizvoll sind. Sie können die Füllung flachstreichen oder auch mit einer

Sterntülle einfüllen. Des Aussehens halber geben Sie in die Mitte als roten Punkt einen Mokkalöffel festes Johannisbeergelee.

*

Kalte Forellen werden ausgelöst, wobei die Bäckchen nicht vergessen werden dürfen, und, nachdem sie vollständig grätenfrei sind, mit wenig Estragonessig beträufelt. Einige geschälte, reife, süße, von den Kernen befreite Tomaten werden in Würfelchen geschnitten, ein Hauch feingeschnittener Schalottenzwiebel dazugegeben, alles sehr behutsam vermischt, damit es nicht nach Resten aussieht, und die Masse in Blätterteigtartelettes eingefüllt, auf deren Boden vorher ein Eßlöffel ungesüßtes Apfelmus gegeben wurde.

*

Ich drücke ein Matjesheringsfilet mit der Milch von zwei Heringen durch ein feines Drahtsieb, füge das in kleine Würfel geschnittene, rohe Fleisch eines reifen Apfels und ein gleiches Quantum ebensolcher roter Rüben bei, vermische mit sehr wenig Tomatenketchup und einem Löffel Mayonnaise und gebe diese Füllung in die Tartelettes.

*

Ich drücke eine Scheibe frische Ananas, eine ausgelöste Ölsardine und sechs bis acht Wacholderbeeren durch ein grobes Sieb, füge einen Teelöffel Tomatenketchup bei und fülle ein.

LUCCA-AUGEN

TOAST LUCCA

Rund ausgestochene dünne Scheiben englischen Toastbrotes in Butter rösten, erkalten lassen, mit etwas Butter bestreichen, je fünfzehn Gramm Kaviar und eine schön ausgelöste Auster darauf legen und mit Zitronenvierteln eiskalt zu Tisch bringen. Dieses Gericht ist Berliner Ursprungs und wurde von einem französischen Koch zu Zeiten der großen Sängerin Lucca herausgebracht.

VORSPEISE GRETA GARBO

HORS D'OEUVRE GRETA GARBO

Zwei Teile Apfelkompott, ein Teil rote Rüben, eine Scheibe englisch gebratenes Roastbeef, ein Herings- und ein Anchovisfilet, alles in kleine gleichmäßige Würfel geschnitten, mit einer feingehackten Schalottenzwiebel, einem kleinen Löffel Estragonessig und einem Teelöffel Tomatenketchup gut vermengen und kalt stellen.

Zwei Eßlöffel von dieser Masse werden auf eine kleine ovale Glas- oder Porzellanschale ringförmig dressiert, in die Mitte je ein frisches rohes Eigelb, mit etwas Paprika bestreut, gegeben und so serviert. Der Gast mischt sich dieses Gemengsel selbst mit dem Eigelb. Es ist eine reizende kleine Mittagsvorspeise.

MELONEN

MÉLONS

Unter den Früchten als Vorspeisen gebührt der Melone die erste Stelle. In der Küchensprache wird sie meist als Cantaloupe-Melone bezeichnet. Die besten sind die kleineren grünen aus Südfrankreich, sie sind innen lachsfarben, ganz voll, fast ohne Kerne und besitzen ein unvergleichliches Aroma. Diese Qualität ist so süß und wohlschmeckend, daß es eine Sünde wäre, sie mit Saucen, Zucker oder Gewürz verbessern zu wollen. Sie wird mindestens vierundzwanzig Stunden kalt gestellt, halbiert, das kleine Kerngehäuse herausgenommen, und an der Seite flach abgeschnitten, damit sie nicht auf dem Teller herumtanzt und vom Gast mit einem Mittellöffel ausgeschält werden kann.
Viele füllen das leere Kerngehäuse mit altem Portwein. Dies ist jedoch eine Liebhaberei und nicht unbedingt nötig.

MELONE MIT KREBSSCHWÄNZEN

MÉLON AUX QUEUES D'ÉCREVISSES

Von einer größeren, gut ausgekühlten Cantaloupe-Melone schneiden Sie den Deckel mit einem scharfen Messer schräg heraus, so daß er genau wieder eingepaßt werden kann. Sie nehmen die Kerne heraus und füllen die Melone wie folgt:
Pro Person präparieren Sie etwa sechs abgekochte, vom Darm befreite und mit Estragonessig beträufelte Krebsschwänze — selbstverständlich lassen sich auch Scheren verwenden, von denen der innere Knorpel entfernt ist. Die Krebsschwänze, bzw. die Scheren, mischen Sie mit zwei Löffeln Mayonnaise, einem Teelöffel französischen Senfs, frisch gehackter Petersilie und Estragon, einem Teelöffel feinzerdrückter Schalottenzwiebel, zwei Eßlöffeln kalter Kraftbrühe, einem Eßlöffel Pfirsich- oder Aprikosensaft, einem Teelöffel Tomatenketchup. Diese Masse füllen Sie in die Melone ein.
Am besten wird dieses herrliche Gericht für sechs bis acht Personen auf einmal hergestellt. Am Tisch legt man dem Gast das Krebsragout vor und schält mit einem scharfen Löffel aus der Melone auf jeden Teller zwei Scheiben des zarten Fleisches heraus und umlegt damit die Krebsschwänze.

Von diesem vor vierzig Jahren entstandenen Rezept waren meine Gäste immer begeistert.

MELONE IN PORTWEIN GEKÜHLT

MÉLON FRAPPÉ AU VIN DE PORTO

Die Melone wird wie oben hergerichtet. Einige Stunden vor dem Servieren füllt man ein entsprechendes Quantum weißen Portwein ein, schließt die Melone wieder und stellt sie drei bis vier Stunden in den Frigidaire. Die Melone hat in dieser Zeit fast den ganzen Portwein aufgesogen. Man sticht mit einem silbernen Löffel das zarte, von Portwein durchtränkte Fleisch schön heraus und präsentiert es dem Gast direkt auf dem Teller. Wenn noch etwas Portwein vorhanden ist, wird er darübergeträufelt.

MELONE LADY DRUMMOND-HAY

MÉLON LADY DRUMMOND-HAY

Eine Melone schneide ich in so viele Teile, daß auf eine Person drei Scheiben des inneren zarten Fleisches kommen, dann übergieße ich sie mit folgender Sauce:

Ich mische im Verhältnis einen Eßlöffel weiße Bar-le-Duc, einen Teelöffel feingehackten Ingwer, einen halben Teelöffel französischen Senfs, etwas Pfeffermühle, Apfelsinensaft und einen Eßlöffel alten Kirschwassers. Falls ich keine helle Bar-le-Duc (aus einer besonderen Art von entkernten großen Johannisbeeren hergestellte Confiture) habe, kann es auch rote sein. Natürlich wird diese schöne Platte eiskalt zu Tisch gebracht.

*

SALAT BLERIOT

SALADE BLERIOT

Je ein Drittel frische Ananas, Schweizer Käse und rote Rüben werden in Streifchen geschnitten, das Ganze mit Estragonessig beträufelt, gut gewürzt und mit Mayonnaise gebunden.

BRASILIANISCHER SALAT

SALADE BRÉSILIENNE

Der Brasilianische Salat besteht zur Hälfte aus körnig gekochtem Reis, den ich — auch zu anderen Gerichten — auf folgende Weise abkoche: Das benötigte Quantum Reis — am besten Karolinen- oder Patna-Reis — gebe ich in eine Glas- oder Porzellanschale, beträufle ihn mit reich-

lich Zitronensaft, mische durcheinander und lasse ihn eine Viertelstunde stehen. Im Verhältnis zur Reismenge setze ich ziemlich viel Wasser mit genügend Salz auf, gebe, wenn es kocht, den Reis hinein und sehe dabei auf die Uhr. Genau nach achtzehn Minuten Kochdauer schütte ich den Reis ab, wasche ihn in lauwarmem Wasser und gebe ihn auf einem Tuch kurz zum Trocknen in den Wärmschrank. Der Reis ist bei diesem Verfahren schneeweiß und läßt sich, wie man Weizen sät, streuen.

Zur anderen Hälfte besteht der Brasilianische Salat aus frischer Ananas, die in Würfel geschnitten und mit wenig gehacktem Ingwer vermischt wird. Diese Ananaswürfel, gut gekühlt, werden mit dem Reis, einem Tropfen Essig, dickem Rahm und einem Löffel Mayonnaise angemacht.

NANTESER SALAT

SALADE MODE DE NANTES

Auch dieser Salat besteht zur Hälfte aus Reis, der wie oben behandelt wird. Ein Calville- oder anderer feiner Apfel wird geviertelt und in dünne Scheibchen geschnitten, pro Person eine Ölsardine abgezogen, ausgelöst und in kleinen Stückchen beigemengt, wenig Essig, ein Teelöffel Tomatenketchup sowie zwei Eßlöffel Mayonnaise dazugegeben und mit dem Reis gut vermischt.

SALAT PRINCE OF WALES

SALADE PRINCE OF WALES

Zum Salat Prince of Wales werden ein Drittel Reis, ein Drittel würfelig geschnittene Melonen, ein Drittel geschälte reife ausgedrückte Tomaten, ebenfalls in Würfel geschnitten, ein Löffel Pfirsich- oder Aprikosensaft, ein Kaffeelöffel französischer Senf, etwas gehackter Estragon, Kerbel und sehr wenig Schalotte gut gewürzt und vermischt.

GRAPEFRUITS WASHINGTON

Sechs Früchte werden halbiert, mit einem spitzen, scharfen Messer — in Amerika gibt es dafür ein Spezialmesser — aus den Feldern gelöst und die Schnitze wieder eingesetzt.

Die halben Grapefruits müssen eiskalt sein und werden kurz vor dem Servieren mit einer aus folgenden Zutaten bestehenden Sauce übergossen: ein Eßlöffel französischer Senf, ein Eßlöffel Johannisbeergelee, eine halbe Flasche Sherry, etwas Pfeffermühle und wenig Salz.

KALTE EIERGERICHTE

EIER MOSKAUER ART

OEUFS MOSCOVITES

Frische Eier werden acht Minuten gekocht und abgekühlt, halbiert, das Gelbe herausgenommen und das Innere mit etwa fünfzehn Gramm Beluga-Kaviar gefüllt. Gut sieht es aus, wenn wir vom Rücken jeder Eihälfte der Länge nach ein dünnes Scheibchen abschneiden, um es dann zum Bedecken der halben Kaviar-Eier zu verwenden.

Auf einer eisgekühlten Platte bereitet man ein Bett aus Rahmmeerrettich und richtet die Kaviar-Eier sternförmig darauf an.

EIER SEWASTOPOL

OEUFS SÉBASTOPOL

Sie kochen die Eier und teilen sie wie oben, setzen sie aber diesmal auf eine feine, nicht zu dünne Sauce Verte und füllen die halben Eier mit fünfzehn Gramm Kaviar, türmen ihn etwas höher auf und umgeben ihn mit zwei halben, mit Gelee überglänzten Krebsschwänzen.

EIER BOMBAY

OEUFS BOMBAY

Sie schneiden nicht zu reife Bananen in Scheibchen, fügen das gleiche Quantum geschälte, ausgekernte Tomatenwürfel sowie feingeschnittenen Ingwer und einige Tropfen Estragonessig bei, würzen dies und mischen es sehr sorgfältig, damit die Bananenscheiben ganz bleiben. Dann kochen und teilen Sie die Eier wie im vorhergehenden Rezept, nehmen das Gelbe heraus und füllen die Eihälften mit einem Salat von feingeschnittenen Ananaswürfeln, wenig Tomatenketchup, geriebenem Meerrettich und zwei Löffeln Mayonnaise.

Sie montieren den Bananensalat in die Mitte und umlegen ihn mit den halben gefüllten Eiern, mit der Spitze nach außen. Als Unterlage nehme ich eine Sauce Tyrolienne.

EIER SINGAPORE

OEUFS SINGAPORE

Sie rösten ein kleines Quantum Curry-Powder in Butter an und löschen, um ihn aufzulösen, mit Marsala ab. Sobald dies abgekühlt ist, fügen Sie einige Eßlöffel Mayonnaise bei und geben diese pikante Sauce auf eine eisgekühlte Porzellanplatte. Die halben Eier werden mit fein-

geschnittener Geflügelbrust, vermischt mit kleingehackten Datteln und Geflügelglace, gefüllt und sternförmig dressiert.

Dieses Gericht umgibt man kranzförmig mit geschälten weißen Walnüssen und steckt zwischen je zwei halbe Nüsse einen von der Haut befreiten ausgeschnittenen Orangenschnitz.

WEICHE EIER ALEXANDRA

OEUFS MOLLETS ALÉXANDRA

Sie präparieren einen mit Mayonnaise angemachten Salat aus gekochten kleinwürfelig geschnittenem Sellerie und einem kleinen Quantum Apfelkompott. Die Eier — Oeufs mollets, fünf Minuten — werden zur einen Hälfte rot, zur anderen weiß chaudfroidiert, die Farben durch einen langen grünen Pimentstreifen oder, wenn man ihn nicht hat, durch die Hälfte einer grünen Bohne abgeteilt.

Der Salat wird in Blätterteigtartelettes eingefüllt, die Eier sorgfältig darauf postiert und kranzförmig auf einer Serviette angerichtet.

EIER MARGUÉRITE

OEUFS MARGUÉRITE

Von einem halben, harten, kalten Ei wird das Gelbe herausgenommen, die fehlende Hälfte durch aufgetragenes Gänselebermus vorgetäuscht, so daß es wie ein ganzes Ei wirkt. Die Eier werden durch eine mit Aspik gesteifte Tomatensauce maskiert und darauf Margeriten garniert, und zwar Stiel und Kelch durch Estragonblätter, die weißen Blättchen mit gekochtem Eiweiß; das Innere der Blüte wird mit durchpassiertem Eigelb, dem sehr wenig rote Bretonfarbe beigegeben ist, dargestellt. Das Ganze wird mit klarem Gelee leicht glaciert.

Die Eier werden auf schönem weißen Reissockel oder auf einer geeisten Porzellanplatte im Kranz angerichtet, und mit in Würfel geschnittenem und mit Sherry angefeuchtetem Geflügelgelee ausgarniert.

KALTE EIER VINAIGRETTE

OEUFS FROIDS VINAIGRETTE

Schöne Oeufs mollets (fünf Minuten) setzen Sie einzeln in Porzellannäpfchen und machen dazu eine Vinaigrette aus halb Weinessig, halb Geflügelbrühe, nur ganz wenig Olivenöl, Pfeffer und Salz, frisch gehacktem Kerbel, Petersilie, Estragon, reichlich feingeschnittenen, geschälten und entkernten Tomaten, sowie wenig feingewiegter roher Zwiebel.

So einfach diese Platte scheint, so ist sie doch, an heißen Tagen serviert, ein ebenso reizvolles wie erfrischendes Vorgericht.

POSCHIERTE EIER BEAULIEU

OEUFS POCHÉS BEAULIEU

Sie präparieren exakt hergestellte Oeufs pochés und lassen sie in Salzwasser eiskalt werden, setzen sie in Porzellannäpfchen, dekorieren mit einigen blanchierten Estragonblättchen. Einem klaren Geflügelgelee geben Sie, wenn es gerade stocken will, feingeschnittene, geschälte, entkernte Tomaten und gehackten Kerbel bei und gießen es sofort über die Eier. Nach einigen Minuten servieren Sie dieses Gericht eiskalt.

Einen erhöhten farbigen Reiz kann man dem Plättchen durch einige dünn ausgestochene rote Pimentosscheibchen geben, die man wie Confetti zwischen die Estragonblättchen legt.

WEICHE EIER DOSTOJEWSKI

OEUFS MOLLETS DOSTOJÉVSKI

Sie lassen Blätterteigtartelettes mit einem Durchmesser von neun Zentimeter herstellen und füllen sie mit einer Froschkeulenmayonnaise. Viereinhalb Minuten gekochte Oeufs mollets überziehen Sie mit einer weißen Chaud-froid-Sauce, dekorieren sie mit Kerbel und bespritzen sie mit einigen ganz kleinen Blümchen.

WEICHE EIER CHANTECLÈRE

OEUFS MOLLETS CHANTECLÈRE

Tartelettes wie oben werden mit einem feinen Spargelsalat gefüllt, außenherum eine Bordüre von Köpfen grüner Spargelspitzen, das weiche Ei, mit gelber Chaud-froid-Sauce maskiert, ein Hahnenkamm senkrecht angebracht und mit dem Cornet ein Schnabel und Augen vorgetäuscht.

KLEINE SALATE FÜR VORSPEISEN

PETITES SALADES POUR HORS D'OEUVRE

SALAT WORMSER ART

SALADE MODE DE WORMS

Zum Salat nach Wormser Art kochen Sie Frankfurter Würstchen, ziehen ihnen die Haut ab, und schneiden sie in Scheibchen. Ebenso schneiden Sie zarte Radieschen und frische, sogenannte Schlangengurken in nicht zu dünne Scheiben, salzen sie und geben Pfeffermühle darüber.

In die Mitte der Platte placieren Sie die Radieschen, darum herum die Gurkenscheiben in einem nicht zu dünnen Kranz, und außen einen Kreis

von den Wurstscheiben, die Sie so dressieren, daß sie das Aussehen von ganzen Würstchen haben. Der Salat wird mit Weinessig und wenig Olivenöl beträufelt.

SALAT REGENSBURGER ART

Ein junger Kopf Weißkohl wird in sechs Teile geteilt und, nachdem man den Strunk und die groben Rippen entfernt hat, sehr dünn geschnitten, in Salzwasser einmal kurz aufgekocht, abgekühlt und getrocknet. Den Salat richten Sie mit Salz, etwas Pfeffermühle, einer guten Prise Zucker, Essig und wenig Öl an, vermischen ihn gut, geben ihn ringförmig in eine Glasschüssel und stellen diese auf Eis.

Gleichzeitig haben Sie eine entsprechende Anzahl Regensburger Würstchen in dünne Scheiben geschnitten, mit ganz fein gehackten Zwiebeln, Essig, Öl und einem Teelöffel französischen Senf vermischt, lassen sie durchziehen, dressieren sie kurz vor dem Servieren inmitten des Krautsalates und bestreuen sie mit wenig Schnittlauch.

GEMUSESALAT

SALADE DE LÉGUMES

Im folgenden beschreibe ich zwei Arten von Gemüsesalat. Auf alle Fälle verwenden Sie dazu nur frische Gemüse!

Erste Art: Sie schneiden gekochten Knollensellerie, gekochte Karotten, Bohnen und Kartoffeln in gleichmäßig lange Stückchen, fügen ein entsprechendes Quantum frisch gekochte Erbsen bei, salzen und würzen, beträufeln alles mit bestem Estragonessig, mischen es vorsichtig und lassen es eine Stunde auf Eis stehen. Dann machen Sie den Salat mit Mayonnaise, reichlich französischem Senf, unter Beigabe von kalter Fleischbrühe fertig, aber ohne Worcestersauce oder dergleichen.

Zweite Art: Sie haben Primeurs, das heißt frische junge Gemüse, wie sie gerade die Jahreszeit bietet: kleine feinste Böhnchen, grüne Spargelspitzen, kleine tournierte Karotten, gekochte kalte ganze Steinpilze, zarte dünne weiße Spargel und kleine, ganz reife süße Tomaten.

Die einzelnen Gemüse salzen und würzen Sie sehr wenig und richten sie strahlenförmig sauber in einer Glas- oder Porzellanschüssel an. Die Tomaten werden nicht geschält, nur vom Butzen befreit und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Sie achten darauf, daß die Farben wechseln und daß der Stern zwei grüne (Bohnen und die Spargelspitzen), zwei rote (Karotten und Tomaten) und zwei Strahlen Steinpilze hat. Den Spargel teilen Sie so, daß die Köpfchen etwa drei Zentimeter lang für sich bleiben, und der untere Teil, in ein Zentimeter große Stückchen geschnitten, mit wenig Mayonnaise und einem Eßlöffel flüssigem Gelee

gebunden, in die Mitte kommt. Die Spargelköpfe postieren Sie senkrecht auf die Spargelstückchen.
Sie präparieren eine sehr gute Salatsauce aus Estragonessig, Olivenöl, französischem Senf, Salz, Zucker und etwas Pfeffermühle sowie gehackten feinen Kräutern und begießen das Ganze kurz vor dem Servieren mit dieser eiskalten Sauce.
In der Zeit, wo mir rote frische Pimentos zur Verfügung stehen, umgebe ich die Spargel in der Mitte zur Verzierung mit Pimentosstreifchen.

KARTOFFELSALAT

SALADE DE POMMES DE TERRE .

Man wundere sich nicht, wenn ich hier das Rezept für einen Kartoffelsalat bringe; aber es gehört viel dazu, ihn richtig herzustellen.
Am besten verwendet man die sogenannten Mäuschen aus der Mainzer und Mannheimer Gegend; vielleicht gibt es die gleichen Sorten auch im Ausland. Die Kartoffel soll eher etwas glasig als mehlig sein und eine ebenmäßige Form haben, so daß man gleichmäßige Scheiben schneiden kann.
Der Kartoffelsalat darf nicht eiskalt sein; fast lauwarm schmeckt er am besten. Die Mäuschen werden im Kartoffeldämpfer gekocht. Wenn sie halb ausgekühlt sind, werden sie geschält und in gleichmäßige, zwei Millimeter dicke Scheibchen geschnitten. Einzeln, damit sie nicht aneinanderkleben, gebe ich sie in die Salatsauce, die ich auf folgende Weise herstelle:
Für etwa acht Personen mische ich eine Tasse Fleischbrühe, ebensoviel Olivenöl, drei Eßlöffel Weinessig, einen Eßlöffel feingehackte Kräuter, Petersilie, Estragon und Kerbel, einen Eßlöffel rohen Zwiebelsaft, einen Eßlöffel französischen Senf, einen Teelöffel Zucker, entsprechend viel Salz und etwas Pfeffermühle. In diese gut vermischte Flüssigkeit werden die Kartoffelscheiben behutsam hineingegeben. In einer halben Stunde saugen sie die Hälfte der Brühe auf, erst dann mische ich das Ganze, ohne die einzelnen Scheibchen zu zerstören.
Nach meinem Dafürhalten ist dieses Rezept am besten. Man kann den Kartoffelsalat natürlich auch mit Mayonnaise anmachen.

TOMATENSALAT

SALADE DE TOMATES

Der beliebteste Salat zum Hors d'oeuvre ist wohl der Tomatensalat. Gerade weil er so einfach ist, bekommt man ihn, genau wie den Kartoffelsalat, selten richtig vorgesetzt.
Sie nehmen mittlere, geschlossene, reife Tomaten, entfernen den Butzen und schneiden sie so, daß die Scheiben hintereinander liegen, ohne

jedoch zusammenzuhängen. Ich verwende für jede Person einzeln eine längliche Glasschale oder ein Porzellanravier. In dieses Schälchen setzen Sie die Tomaten flachgedrückt so ein, daß sie gestaffelt darin liegen.
Dann salzen Sie, geben eine Prise Zucker, etwas Pfeffermühle, bestreuen den Salat mit frisch gehackten Zwiebeln, Estragon und Petersilie, beträufeln ihn mit nicht zu wenig Olivenöl, aber wenig Essig. Der Salat darf keineswegs in der Schüssel schwimmen oder vorrätig lange herumstehen. Doch läßt man die Tomatenbrühe eine halbe Stunde mit den übrigen Zutaten durchziehen.

FISCHSALAT

SALADE DE POISSONS

Da wir, besonders bei Festlichkeiten, immer reichlich servieren müssen und beim Gast nie den Eindruck erwecken dürfen, daß wir zu sparsam wirtschaften, gibt es in einem großen Betrieb sehr vieles, was übrigbleibt. Wie ich schon im Kapitel über den Gardemanger sagte, wird ein geschickter Küchenchef das alles für seine Hors d'oeuvre verwenden. Wenn beispielsweise bei einer Festlichkeit Forellen, Steinbutt oder Waller übrigbleiben, so werden diese Fische in das Wasser zurückgelegt, in dem sie hergestellt wurden. Wir können dann daraus allerlei pikante Salate und Mayonnaisen herstellen, die wir unter die anderen Vorspeisen einreihen.
Einen einfachen, aber besonders pikanten Fischsalat stellen Sie auf folgende Weise her: Frischer Dorsch oder Kabeljau wird in Scheibchen geteilt, eine frische Gurke halbiert und in ganz dünne Scheibchen geschnitten, geschälte Tomaten werden entkernt, halbiert und geviertelt, alles gesalzen, gewürzt und mit Essig beträufelt. Auf den Boden einer Platte gibt man eine Sauce Mayonnaise, dressiert den Salat darauf und bestreut mit einfachen Kräutern. Des appetitlichen Aussehens wegen mischen Sie diesen Salat erst am Tische vor dem Gast.

SUPPEN

POTAGES

Die Suppen sind weder von der Tafel des Feinschmeckers, noch vom offiziellen Festessen wegzudenken; viel weniger aber noch von der Küche des einfachen Haushaltes, wo sie manchmal einen Hauptbestandteil der Mahlzeit bilden.
Wichtig sind sie immer, ob aus Geflügel, Fleisch, Fisch oder Gemüse zubereitet. Nach dem Hors d'oeuvre empfindet sie der Genießer als etwas Selbstverständliches. Sie können aber auch das Hauptgericht eines Mittagessens bilden und müssen in diesem Fall gewissermaßen die pièce de résistance darstellen.

Wir müssen uns dem Geschmack der jeweiligen Länder anpassen. Der Amerikaner und der Engländer liebt eine klare konzentrierte Brühe, die mehr appetitreizend als sättigend sein soll. Der Franzose hat seinen pot au feu oder die petite marmite, der Italiener seine Minestra, der Südamerikaner seinen Puchéro, der Hamburger seine Aalsuppe, der Russe seine Bortsch, der Berliner seine Erbsensuppe mit Schweinsohren und der Bayer seine kräftige Brühe mit Leberknödel.
Ein jeder bildet sich ein, er könnte seine Suppe auch im Ausland erhalten. Unmöglich! Diese Suppen brauchen heimatliches Wasser, heimatliche Luft und heimatliche Zutaten. Wir dürfen uns nicht einbilden, alles nachmachen zu können. Im Gegenteil, wir können nur versuchen, die Dinge, die anderen Ländern und Nationen angehören, so gut wie möglich zu imitieren.
In jedem Fall bleibt es der Phantasie und dem Können des Kochs überlassen, in der Zusammenstellung seiner Suppen unter Anlehnung an die zu Gebote stehenden frischen Gemüse, grünen Würzkräuter, aromatischen Zutaten, Ei und Rahm zu zeigen, was man auch auf diesem so einfach scheinenden Gebiet hervorbringen kann. Die Suppen müssen, um nicht langweilig zu werden, ihren Charakter täglich ändern, sie sollen nicht nur sättigen, sondern auch den Appetit anregen.
In der warmen Jahreszeit gebe ich gerne kalte Suppen. Bei der Wahl der Suppe berücksichtige ich natürlich auch, aus welchem Lande meine Gäste kommen und welcher Nation sie angehören. Wichtig ist es außerdem, ob sie jung und eßfreudig oder älter und schwerer zufriedenzustellen sind.
Ich will damit sagen, daß es in allen Ländern vorzügliche Suppen gibt, wenn man sie nur herzustellen versteht. Unsere Aufgabe ist es, uns

dem Geschmack des Publikums anzupassen; da aber, wo wir es für nötig erachten, ihn zu verbessern. Unter Zuhilfenahme von Knoblauch, Safran, Curry und dergleichen, Zutaten, die, wenn zu viel verwandt, abstoßend wirken, können wir mit Sachkenntnis und Verstand, gewissermaßen „Geschmackssymphonien" hervorzaubern; diese Zutaten dürfen aber nie einzeln hervortreten, sondern müssen sich dem Charakter der Suppe unterordnen.

Wie überall, hat sich auch hier der Geschmack im Laufe der Zeit gewandelt. Heute ist es uns zum Beispiel unvorstellbar, wie eine Krebssuppe, nach den Rezepten des vorigen Jahrhunderts zubereitet, dem Gast überhaupt noch die Möglichkeit ließ, sich an den übrigen dargebotenen Speisen zu erfreuen. Die Suppe bestand nicht nur aus Krebsen, sondern aus Rahm, Butter und nochmals Rahm. Gewiß, die Herren gingen oder ritten zur Jagd, aber wie es die Damen, die weniger körperliche Bewegungen hatten, „schafften", können wir uns heute einfach nicht mehr vorstellen.

Die klaren Suppen, sei es Ochsenschwanz-, Schildkröten- oder eine klare Wildsuppe, werden von den Köchen sehr oft durch Beigabe von Madeira, Portwein, meistens auch noch schlechten Qualitäten, verdorben. Man verwende hierfür lieber einen reinen, trockenen Weißwein. Süßweine, gleich welcher Art, haben bei der Herstellung von Suppen nichts zu suchen. Diese bringen ihre eigene Kraft mit und können die meist billigen und gefälschten Süßweine gerne entbehren. Will man jedoch auf eine derartige Geschmackszutat unbedingt nicht verzichten, so mag es noch hingehen, wenn ein kleines Gläschen feinen alten französischen Cognacs beigefügt wird.

Ich bin ein Gegner des sogenannten Klarifizierens der Consommé, im allgemeinen als Doppelkraftbrühe bzw. doppelte Geflügelkraftbrühe bezeichnet. Mit Sorgfalt hergestellt, wie ich dies schon in dem Kapitel Entremetier erklärte, bleibt die Consommé kristallklar, wenn sie nur langsam gekocht, liebevoll überwacht und sorgfältig abgeschäumt wird. Wie oft erlebt man in den großen Küchen, daß die jungen Leute viel zuviel Eiweiß mit dem gehackten Fleisch vermengen. Sie sagen sich, die Brühe würde dadurch klarer. Gewiß, aber auf der anderen Seite leidet der Geschmack darunter. Andere Köche wieder verwenden ganze Eier, was nach meiner Ansicht ebenfalls nicht nur unnötig, sondern dem Geschmack sogar abträglich ist.

Allerdings: Schildkröten- und Ochsenschwanz-, klare Fasanen- oder Schnepfensuppe, ebenfalls eine Kraftbrühe, die zufällig zu stark ins Kochen kam und dadurch eine Trübung erlitt, kläre auch ich durch feingehacktes Fleisch, dem ich manchmal etwas Leber beifüge, und wenig frischen Eiweißzusatz. Sonst aber lehne ich Verwendung von Eiweiß ab.

In der erstklassigen Restaurantküche, wo es sich dementsprechend bezahlt macht, kann ich mehr Hühner in die Brühe geben. Durch vorheriges Anbraten der Hühner erhält sie einen etwas prononcierteren Geflügelgeschmack und eine schöne goldgelbe Farbe.

Für die sogenannten weißen gebundenen Suppen, zum Beispiel potage à la reine, verwende ich kein Rindfleisch, sondern nur Kalbshaxen und Geflügel. Küchenlatein dürfte es allerdings sein, wenn einer behauptet, daß eine Henne, die bereits Ur-Urgroßmutter ist, eine bessere Suppe ergebe als eine zweijährige. Ausschlaggebend ist, daß die Fleischbrühe keinen sogenannten Hühner- oder besser gesagt: Federgeschmack erhält. Deswegen müssen alle Suppenhühner selbst von den kleinsten Federteilchen befreit, und erst blanchiert werden.
Sobald die Hühner weich sind, lege ich sie in eine ziemlich hohe, verzinnte Wanne und bedecke sie mit einem weißen Tuch, das vorher mit der Brühe durchtränkt wurde. Langsam lasse ich sie auskühlen und kann sie auf die verschiedenste Weise, vor allem in der kalten Küche, weiterverwenden. Selbst ältere Hühner können bei einiger Sorgfalt zu Hors d'oeuvres, Geflügelsalat, Geflügelmayonnaise gebraucht werden.

Die Suppen werden immer in der großen Suppentasse serviert, doch sollen sie nicht kochend heiß sein und auch die Tassen vorher nur warm, nicht heiß gestellt werden, da der Gast die Suppe gerne sofort genießen möchte und sich nicht dabei den Mund verbrennen will. Wenn dies nicht beachtet wird, kann gerade bei einem größeren Essen der Beginn empfindlich gestört werden; auf alle Fälle wird durch einen solchen Fehler dem Gast von vornherein die gute Laune genommen.

Gar nicht genug kann vor dem Übersalzen gewarnt werden. Eine gute kräftige Suppe bringt bereits sehr viel eigenes Salz mit.

GEFLÜGELKRAFTBRÜHE MIT RINDERMARK

CONSOMMÉ DE VOLAILLE À LA MOËLLE

Gut gewässertes Rindermark wird mit einem warmen Messer in drei Millimeter dicke Scheiben geschnitten, einen Augenblick in kochendes Wasser getaucht, in die fertige Kraftbrühe gegeben und unter Beifügung von frisch abgezupften, kleinen Kerbelblättchen serviert.

GEFLÜGELKRAFTBRÜHE MIT MARKKRUSTEN

CONSOMMÉ DE VOLAILLE AUX CROUTONS À LA MOËLLE

Zur Herstellung der Markkrusten verwende ich lieber kleine, zweiteilige Weizenbrötchen an Stelle des sonst üblichen englischen Brotes, denn nach meinem Empfinden schmecken diese Brötchen mit der Kruste

besser. Ich schneide die Brötchen in gleichmäßige, drei Millimeter dicke Scheiben und lasse sie in einer schwarzen Pfanne auf dem Herd in leicht gelblicher Butter schnell goldgelb rösten. Drei Millimeter dicke Markscheiben werden in einem Spitzsieb einen Moment in das kochende Wasser getaucht, auf die Röstscheiben gelegt, diese in ein niedriges Metallgeschirr gruppiert, leicht gewürzt und gesalzen und unter dem Salamander so schnell glaciert, daß die Markscheiben wohl etwas Farbe bekommen, aber nicht zu sehr schmelzen.

Vor dem Servieren beträufelt man die Markkrusten mit aufgelöster Geflügelglace. Ich gebe sie nicht direkt in die Fleischbrühtassen, wie dies vielfach geschieht, sondern ziehe es vor, sie à part zu reichen. Sie müssen sehr heiß und fast knusprig sein. Pro Person rechne ich vier Stück.

LEGIERTE KRAFTBRÜHE HAUSFRAUENART

CONSOMMÉ LIÉ BONNE FEMME

Ein halbes Pfund Sauerampferblätter, gut gewaschen und gehackt, mit einem Stück Butter dämpfen und mit acht Tassen Kraftbrühe aufkochen lassen. Acht Eigelb werden mit einem Viertelliter Rahm gut verrührt und im letzten Moment die kochende Fleischbrühe unter ständigem Rühren dazugeschüttet. Unter weiterem Umrühren erhitze ich die Suppe bis die Eigelb binden und gebe schnell ein halbes Glas Weißwein dazu. Dieser dient einerseits zur Hebung des Geschmacks, andererseits soll er das Gerinnen der Suppe verhindern, die sonst zu heiß würde. Außer Salz gebe ich über die Sauerampfersuppe etwas Pfeffermühle.

LEGIERTE SCHILDKRÖTENSUPPE

TORTUE LIÉ

Schildkrötensuppe stelle ich entweder selbst her und konserviere sie — mein Originalrezept einer Tortue claire finden Sie weiter unten — oder aber ich lasse sie mir von einer allerersten Firma konserviert liefern.

Zur Herstellung einer legierten Schildkrötensuppe präpariere ich pro Tasse ein Eigelb und zwei Eßlöffel süßen Rahm und verrühre dies gut. Außerdem stelle ich mir trockenen Moselwein zurecht.

Kurz vor dem Gebrauch koche ich die Schildkrötenbrühe auf, rühre sie mit dem Eigelb und dem Rahm langsam auf und nehme sie dann einen Moment noch aufs Feuer. Sobald sich die Brühe legiert — sie darf unter keinen Umständen zum Kochen kommen —, gieße ich schnell etwas kalten Moselwein dazu und lasse sie unter ständigem Umrühren etwas abkühlen. Ich probiere auf Salz und gebe sehr wenig Pfeffermühle. Sherry, Madeira und dergleichen verwende ich nicht.

LEGIERTE TAUBENSUPPE

POTAGE DE PIGEONS LIÉ

Auf der gleichen Basis stelle ich legierte Taubensuppe her. Die Zahl der Tauben richtet sich nach der Personenanzahl; auf vier Tassen rechne ich eine Taube. Sie werden nicht ganz durchgebraten, im Mörser fein gestoßen und durch ein feines Drahtsieb passiert, einer sehr kräftigen Geflügelbrühe beigegeben und im übrigen wie legierte Schildkrötensuppe behandelt.

LEGIERTE REBHUHNSUPPE

POTAGE DE PERDREAUX LIÉ

Ebenso verfahre ich bei einer legierten Rebhuhnsuppe, nur daß in diesem Falle die Tauben durch alte Rebhühner ersetzt werden. Diese brate man blond, ohne Beifügung irgendwelcher Aromen, einfach in frischer Butter, nicht ganz durch. Dann zerhacke man sie, gebe sie in das Bratpfännchen zurück und brenne sie mit gutem Cognac ab, zerstoße sie im Mörser. Weiterbehandlung wie bei der legierten Taubensuppe.

LEGIERTE SCHNEPFENSUPPE

POTAGE DE BÉCASSES LIÉ

Legierte Schnepfensuppe setze ich nur im großen Restaurant auf die Karte und nur, wenn ich tags zuvor oder am gleichen Tage ein kaltes Schnepfengericht bei einer Festlichkeit verwende.
Nach dem Auskühlen der Schnepfen entferne ich die Brüste und zerhacke das übrige mit den Keulen, röste es etwas an und brenne es mit Cognac ab. Weiterbehandlung wie oben.

SCHILDKRÖTENSUPPE

TORTUE CLAIRE

Mit Recht hat die Schildkrötensuppe Weltruf erworben. Leider ist sie heute richtig zubereitet eine große Seltenheit geworden. Teilweise, weil es unseren Kollegen durch den Kauf von fertigen Schildkrötensuppen, die nicht immer von erster Qualität sind, zu leicht gemacht wird, andererseits aber auch, weil die dazu nötigen großen, bis zu drei Zentner schweren Schildkröten nicht überall lebend zu haben sind. In den letzten Jahren vor dem Kriege wurde sogar in einfachen Restaurants Schildkrötensuppe angeboten, preiswert zwar, meistens aber viel zu scharf gewürzt, mit schlechtem Madeira oder Portwein, die ihren wesentlichen Zweck darin zu haben schien, den Durst des Gastes zu reizen. Eine

richtige Schildkrötensuppe dagegen ist etwas Wundervolles und wenn der Kellner einige Tassen davon durch das Restaurant trägt, wird wohl jeder nach dem herrlichen Geruch schnuppern und fragen, was da so prächtig riecht.

Da man bei solch großen Tieren von, wie ich schon sagte, bis zu drei Zentnern, höchstens in London oder New York Verwendung für das ganze Quantum haben dürfte, wird man sich dabei auch auf das Konservieren einrichten. Sehr wichtig ist es, daß die Schildkröte sehr gut gepflegt und gefüttert zu uns kommt und möglichst fett ist, denn das eigentliche Aroma erhält die Tortue vor allem durch das im Schild sitzende grüne Fett.

Um das Tier zu töten, lege man es auf eine Tischplatte auf den Rücken, und zwar so, daß der Kopf über die Tischkante herausragt. Vorher richte ich mir eine Doppelschlinge aus biegsamem Kupferdraht zurecht. Sobald das Tier den Kopf herausstreckt, werfe ich schnell die Schlinge darüber und hänge ein Gewicht daran. Um die Schildkröte nicht unnötig zu quälen, schneide ich schnell den Kopf mit einem scharfen Messer ab und hänge sie an den Hinterflossen an einem kühlen Ort auf, wo ich sie bis tags darauf ausbluten lasse. Das Blut fange ich in einem daruntergestellten Topf auf.

Am nächsten Tag legt man sie wieder mit dem Rücken auf den Tisch und steckt eine starke kurze Messerklinge zwischen den oberen Schild und die unteren Teile, gerade an der Stelle, die sozusagen eine Naht bildet, um den Deckel rundherum loszulösen und wegzuheben. Die Gedärme vorsichtig herausnehmen und entfernen, sie sind zu nichts zu gebrauchen, doch muß man dabei darauf achten, daß die Galle nicht verletzt wird. Nun entfernt man die am unteren Deckel sitzenden Fleischstücke, schneidet die Flossen ab und hebt das grüne Fett gut auf. Darauf löst man die Fleischstücke, die am oberen Deckel sind, ab, und legt sie beiseite.

Die Schilde zerschlage oder zersäge ich in viereckige Stücke und wässere sie über Nacht. Am anderen Morgen brühe ich sie in kochendem Wasser fünf bis zehn Minuten und ziehe dann Haut und Schildpatt ab.

Die folgenden Mengenangaben sind für etwa einen Zentner Lebendgewicht gedacht.

Vorher brate ich dreißig Kilo Rinderhesse (das Fleisch in große Stücke geschnitten, die Knochen zerschlagen) und zwanzig Kilo ganze Kalbshaxen scharf an, ebenso sechs Suppenhennen, brühe vierundzwanzig halbe Kalbsfüße ab, gebe dies alles mit den blanchierten geschälten Panzerteilen und Flossen zusammen in einen Kessel und fülle mit etwa hundert Liter Wasser auf, lasse es langsam zum Kochen bringen und schäume ab.

Das Schildkrötenfleisch binde ich in ein Etamine und gebe dies auch in die Brühe. An Aromen füge ich hinzu: zehn Pfund Lauch, ein Pfund Sellerie, vier Pfund Zwiebel, hundertfünfzig Gramm Knoblauch, zwei Pfund Schalotten, zwei Dutzend ganz frische Tomaten, ein Kräuterbündel bestehend aus einer großen Handvoll Petersilie, ebensoviel Kerbel, zehn Gramm Majoran, zehn Gramm Basilikum, fünf Gramm Salbei, vier Gramm Rosmarin, fünf Gramm Pfefferkraut und zehn Gramm frischen Thymian sowie hundertfünfzig Gramm Koriander, fünfzig Gramm weiße Pfefferkörner, ein Dutzend Nelken, sechs Lorbeerblätter und ein Teelöffel Muskatblüte. Ich bin sparsam mit Salz und lasse alles zusammen etwa sechs Stunden langsam, nicht zugedeckt, kochen.
Nach eineinhalb Stunden Kochdauer nehme ich die Kalbshaxen heraus. Ebenso werden auch die Suppenhühner, sobald sie weich sind, herausgenommen. Beides kann man für das Personal verwenden.
Wenn man sorgfältig verfährt, braucht die Schildkrötenbrühe keine Klarifikation. Nach fünf Stunden Kochdauer nimmt man das Etamine mit dem Schildkrötenfleisch heraus, öffnet das Tuch und läßt alles in einem flachen Gefäß etwas abkühlen. Die schleimigen größeren Teile werden ausgesucht, die kleineren gleich in gebrauchsfertige Würfel geschnitten. Die großen Stücke werden in einem Spezialsteintopf mit Brühe aufbewahrt oder zum Konservieren gleich in die Dosen gegeben. Auch in diesem Fall gibt man etwas Brühe darüber, verschließt und sterilisiert eindreiviertel Stunden.
Das Fett läßt man in wenig gesalzenem Wasser eineinhalb Stunden kochen, gießt dann ab und füllt es, wenn man nicht gleich Verwendung dafür hat, in Dosen, übergießt mit etwas Brühe und sterilisiert es. Bei sofortigem Gebrauch, das heißt bei Verwendung innerhalb der nächsten vier Tage, bewahrt man das Fett ebenfalls in einem Steintopf mit Brühe im Kühlraum auf.
Ich lasse dann noch eine halbe Stunde fünf Flaschen guten Mosel oder weißen Burgunder mitkochen und passiere die Suppe darauf durch ein feines Leinentuch. Will ich die Brühe konservieren, fülle ich sie in Weißblechdosen und gebe sie ungefähr zwei Stunden in den Sterilisierapparat. Bei späterer Verwendung dieser konservierten Brühe fülle ich zur Hälfte mit kräftiger Rindfleischbrühe auf, gebe in jede Tasse einen kleinen Löffel in Würfel geschnittenes Fett und die gleiche Menge geschnittenes Schildkrötenfleisch, verzichte aber auf die Zugabe von Madeira und Portwein. Will ich aber doch noch etwas beifügen, was ich allerdings gar nicht für nötig erachte, verwende ich trockenen Sherry hierfür. Süßwein zu dieser allerfeinsten Brühe zu verwenden, halte ich für fehl am Platze.
Nehme ich frische Schildkrötensuppe, verdünne ich sie nicht mit Fleischbrühe, sondern verwende sie unvermischt. Eine sorgfältig hergestellte Schildkrötensuppe ist sowohl für den Koch, erst recht aber für den Gast eine besondere Freude.

Die Unzahl von Rezepten für klare Brühen, die fast in allen Kochbüchern zu finden sind, kann ich hier wohl übergehen. Ich werde mich bei ihnen, wie bei allen Suppen, nur mit denen befassen, die eine genaue Beschreibung auch wirklich rechtfertigen.

Viele unserer Kollegen legen großen Wert auf die Suppeneinlagen. Gewiß, es ist sehr nett, wenn man in eine Consommé Marguerite schön gespritzte, ebenso wohlmundende wie künstlerisch aussehende, aus Geflügelfarce bestehende Margeriten als Einlage gibt, aber alle Dinge, die gekaut werden müssen, machen als Suppeneinlagen dem Gast beim Genießen keine Freude und sollten deshalb vermieden werden. Oder denken wir zum Beispiel an Consommé Julienne. Der Suppenkoch ist manchmal stolz darauf, eine sehr schöne, aus langen gleichmäßig geschnittenen Streifchen bestehende Julienne herzustellen, anstatt sie ganz kurz zu lassen, wobei er nicht überlegt, daß diese langen Streifen beim Genießen einen schönen Frauenmund durchaus nicht verzieren, oder welchen „Kampf" der Gast mit ihnen zu führen hat, falls er sie mit dem Löffel genießen möchte.

Kleine, dem Geschmack der Suppe angepaßte Klößchen, schön zart, lasse ich mir gern gefallen; auch frisch hergestellte kleine Mark-Croutons, die man in der Kraftbrühe aufweicht, oder aber auch einen kleingeschnittenen Eierstich, vielleicht sogar auch gut gewürzte, ganz kleine Käsebiskuits. Stets aber sollen sich unsere jungen Kollegen vor Augen halten, daß es nie auf die Einlage, sondern nur auf den kräftigen Geschmack, auf das Aroma und die Feinheit der Brühe selbst ankommt.

Einige, schon traditionell bekannte braune Suppen, wie die klare Ochsenschwanzsuppe oder Suppen englischen Ursprungs, bilden hiervon eine Ausnahme. Die eingelegten Fleischstückchen müssen dann aber so klein geschnitten werden, daß man sie fast ohne Löffel genießen kann.

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE

QUEUE DE BOEUF CLAIRE

Die Ochsenschwanzsuppe gehört neben der Schildkrötensuppe zu den bekanntesten braunen klaren Kraftbrühen. Der Ochsenschwanz — wem es vornehmer dünkt, darf ihn auch „Ochsenschweif" nennen — enthält so viel Eiweiß, daß der Könner aus diesem Muskelfleisch etwas wirklich Hervorragendes herstellen kann.

Die Gewichtsmenge richtet sich nach der Personenanzahl. Im großen ganzen rechne ich pro Person ein Pfund Ochsenschwanz.

Die unteren schweren dicken Teile verwende ich für Ochsenschwanz in Rotwein, als Ragout gedacht; die dünneren schneide ich an den Gelenken durch, gebe das gleiche Quantum kleingehackte Kalbsknochen dazu und lasse es zusammen in frischer Butter unter Zugabe von Zwiebeln, Karotten, dem weißen Teil von Lauch, entsprechend Knoblauchzehen

und zerquetschten Schalotten langsam Brühe ziehen und anrösten. Ich gehe dabei vorsichtig zuwege. Unter öfterem Umrühren muß das Ganze Farbe nehmen, wobei es einen sehr guten Geruch verbreitet. Die Flüssigkeit lasse ich vollständig verdunsten und erst wenn das Ganze auf diese Weise in seinem charakteristischen Eigengeschmack bereits festgelegt ist, gebe ich eine Flasche trockenen Weißwein und Wasser dazu, füge ein Würzsträußchen mit Thymian bei und lasse das Ganze, langsam und nicht bedeckt, etwa drei Stunden weich kochen, gebe inzwischen auch noch einige ungeschälte Tomaten hinein. Mit dem Salzen ist man dabei recht vorsichtig.
Suppenhennen, die vielfach in die Ochsenschwanzsuppe gegeben werden, gehören nicht hinein. In Verbindung mit den Kalbsknochen ist sie selbst schon kräftig genug. Zugabe von Lorbeerblättern, Nelken und Muskat vermeide ich ebenfalls, wohl aber füge ich einige ganze Pfefferkörner hinzu.
Man schäume und fette immer gut ab, so daß nach drei Stunden eine kristallklare, sehr kräftige Brühe zur Verfügung steht.
Nach dem Kochen muß sich der Ochsenschwanz leicht vom Knochen lösen lassen. Er wird dann in sehr kleine Stückchen geschnitten, die man mit einem Glas Sherry beträufelt. Man kann, wenn es gewünscht wird, eine feine, klein ausgestochene Garnitur von Gemüsen hineingeben, was ich aber nicht für nötig finde.
Diese Brühe binde ich nur mit einem kleinen Quantum in Weißwein aufgelöstem Arrow-Root oder mit Tapioka und bringe sie dann ohne alle weiteren Kunststücke so zu Tisch.

KLARE KÄNGURUHSCHWANZSUPPE

QUEUE DE KANGOUROU CLAIRE

Der Känguruhschwanz eignet sich fast noch besser wie der des Ochsen zu einer kräftigen Suppe. Wir haben sie früher auch vielerorts verwendet. Doch könnte ich mir vorstellen, daß die Känguruhs für diese Suppe manchmal eine „Anleihe" bei den Ochsen machten!

KLARE BRAUNE GÄNSESUPPE

POTAGE AUX ABATTIS D'OIE

Alle Teile der Gans, die ich sonst für Gänseklein, in der Küchensprache als Abattis bezeichnet, verwerte, sowie den Magen und die Carcasse der Gans kann ich zur Herstellung einer klaren braunen Gänsesuppe verwenden.
Ich nehme die gleiche Menge Kalbsknochen dazu, hacke alles klein, röste es mit einer Mirepoix und einigen Speckstückchen an, brenne es dann mit einer Flasche Bordeaux und einigen Gläschen Cognac ab und

fülle mit Wasser auf. Während des Kochens fette und schäume ich sorgfältig ab und lasse es, nachdem ich einige Thymianblättchen und ein Gewürzsträußchen aus Petersilie, Kerbel und etwas Basilikum beigegeben habe, drei Stunden langsam und unbedeckt kochen.
Auch diese wundervolle Brühe binde ich am liebsten mit Tapioka. Wein braucht sie nicht mehr; wem es aber Spaß macht, kann ein Gläschen Fine Champagne beifügen.

CHINESISCHE SCHWALBENNESTERSUPPE

POTAGE AUX NIDS DE SALANGUES

Die Chinesische Schwalbennestersuppe war einst große Mode und fehlte vor ungefähr fünfzig Jahren kaum auf einem Menü der Gesellschaft. Und doch ist sie eigentlich ein großer Humbug. Es werden dazu die Nester der Salanganenschwalbe verwendet, die diese aus ihrem eigenen Speichel herstellt. Ich erinnere mich heute noch daran, welch unangenehme und dazu mühsame Arbeit es war, wenn wir jungen Köche diese schleimigen Nester, nachdem sie vierundzwanzig Stunden eingeweicht waren, von den kleinen Federchen befreien mußten. So wie damals kann ich es mir auch heute noch nicht recht vorstellen, welchen Genuß der Gast von dieser schleimigen Geschichte haben soll. Gewiß, wenn man sie in eine unerhört kräftige, mit Wein durchsetzte Brühe mit Currygeschmack gibt, ist die Suppe wohl gut, aber doch wohl kaum auf Grund der chinesischen Schwalbennester.

*

Selbstverständlich kann jeder Kollege, wenn ihm beim Herstellen von kalten Gerichten Poularden-, Schnepfen-, Haselhühner-, Fasanen- oder Rebhuhnabfälle in genügender Menge zur Verfügung stehen, daraus ganz hervorragende braune Brühen ziehen und sie mit dazupassenden feinen Klößchen anrichten.
Im Sommer reicht man sie gerne kalt, wobei dann allerdings immer gebrühte Kalbsfüße mitverwendet werden. Man gibt in diesem Falle vorteilhaft Sherry bei. Sie bilden so eine kühle, aber kräftige Abwechslung.

LINSENSUPPE NIMROD

POTAGE AUX LENTILLES NIMROD

Die Linsensuppe Nimrod ist ein etwas deftiges Gericht, kann auf einer Jagdhütte leicht hergestellt oder dort hingebracht werden und ist aus diesem Grunde ein besonders beliebtes Jagdessen.
Uber Nacht weiche ich eine entsprechende Menge ausgesuchter Linsen in kaltem Wasser ein, ebenfalls lege ich Kasseler Rippespeer nachts-

über in kaltes Wasser. Des weiteren präpariere ich mageren milden Räucherspeck, in bleistiftdicke Streifchen geschnitten, geschälte, rohe, in Würfel geschnittene Kartoffeln, feingehackte Zwiebeln sowie zerdrückte Knoblauchzehen, wobei sich die einzelnen Quanten nach der Personenzahl richten.
Die Zwiebeln werden mit Speck und einem kleinen Stückchen Butter in einem massiven Topf langsam angeröstet und die Linsen und der Rippespeer dazugegeben, mit Wasser aufgefüllt. Zugabe von Salz ist vorläufig nicht nötig, weil der Speck und das Schweinefleisch genügend mitbringen. Dann gibt man ein Lorbeerblatt, frisch gemahlenen Pfeffer, eine gute Prise Majoran sowie den Knoblauch dazu und nach etwa einer Stunde Kochdauer auch die Kartoffeln.
Sobald das Fleisch weich ist, wird es herausgenommen, in dünne Scheibchen geschnitten und nach etwa zwei Stunden Kochdauer die Linsensuppe abgeschmeckt und über das Fleisch gegeben. Manche Jäger lieben einen kleinen Tropfen Essig an diesem Gericht.

ERBSENSUPPE MIT SCHWEINSOHREN

POTAGE DE POIS JAUNES AUX OREILLES DE PORC

Erbsensuppe mit Schweinsohren zählt zwar nicht zu den feinen Suppen, aber zu gewissen Zeiten, zu einem Katerfrühstück beispielsweise oder aber nach Übersättigung durch zu viele feine Gänge wird sie des Mittags mit einem alten Kirschwasser und einem Glas Pilsener oder Porter doch recht gerne genossen.
Am Abend vorher weiche ich gelbe, halbierte Erbsen allererster Qualität in kaltem Wasser ein, ebenso lege ich ein entsprechendes Quantum gepökelter Schweinsohren, die aber nicht zu groß und fett sein dürfen, über Nacht in kaltes Wasser.
Zwiebeln und das Weiße von Lauch schneide ich in Scheiben und röste sie langsam in Butter an, fülle dann halb mit Fleischbrühe, halb mit Wasser auf und erst wenn die Flüssigkeit im Kochen ist, füge ich die Erbsen bei. Nach einer Stunde Kochdauer gebe ich die Schweinsohren dazu, salze aber vorläufig noch nicht, sondern gebe nur Pfeffermühle und ein Sträußchen Petersilie dazu.
Nach ungefähr zweieinhalb Stunden sind die Schweinsohren weich. Ich nehme sie dann heraus, lege sie in kaltes Wasser, um sie hierauf in dünne, nicht zu lange Streifchen zu schneiden. Die Erbsen passiere ich durch ein nicht zu feines Sieb.
Dann lasse ich eine feingehackte Zwiebel in reichlich frischer Butter gelb werden und füge sie der Suppe bei. Erst jetzt gebe ich, wenn es noch nötig sein sollte, Salz bei, sowie unter Umständen auch nochmals Pfeffermühle. Zusammen mit den Schweinsohren mache ich die Suppe heiß, lasse sie aber nicht mehr zum Kochen kommen, und serviere sie.

ZWIEBELSUPPE

SOUPE À L'OIGNON

Die Zwiebelsuppe zählt ebenfalls zu den sogenannten „Katersuppen". Aber nicht deshalb hatte ich früher in meiner Küche eingeführt, daß die Köche montags immer Zwiebelsuppe für sich machten, wobei sie nie vergessen durften, auch mir eine Terrine mit dieser leckeren Suppe zu schicken. Jedenfalls will ich mich heute nicht mehr so genau daran erinnern, ob sie nicht manchmal doch auch aus diesem Grunde ganz passend war!

Entsprechend der Anzahl der Gäste röste ich rohe, in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln an, das heißt, ich lasse sie in frischer Butter langsam weich dünsten, ohne daß sie aber Farbe nehmen. Dann fülle ich mit einer kräftigen Fleischbrühe auf und lasse die Zwiebeln etwa dreiviertel Stunden kochen. Ich schmecke ab und gebe etwas Pfeffermühle.

In der Zwischenzeit röste ich dünne Weißbrotscheiben in Butter. Ich schiebe sie nicht in die Bratröhre, sondern bleibe damit auf dem Herde. Diese Brotkrusten tragen wesentlich zu dem ausgezeichneten Geschmack der Zwiebelsuppe bei. Doch warne ich meine lieben Kollegen trotzdem, nicht zu viel Brot zu verwenden, denn sonst besteht die Gefahr, daß die Brotschnitten die ganze leckere Zwiebelbrühe aufsaugen.

Man kann die Suppe für sechs bis zehn Personen in einer Terrine fertigmachen, ich ziehe es aber vor, sie in speziell für diesen Zweck hergestellten Porzellan- oder Metallterrinen für jeden Gast einzeln zu richten. Ich verwende dazu Silbereinsätze, die genau in einen Suppenteller passen. In diese Einsätze gebe ich die Zwiebelsuppe und bedecke sie mit einer Schicht gerösteter Brotscheiben. Darüber gebe ich reichlich geriebenen Parmesan und stelle die Suppe unter den Salamander, so daß der Parmesan mit den gerösteten Brotschnitten eine braune Kruste bildet. Für den Gast ist es ein besonderer Genuß, diese Kruste zusammen mit der darunter befindlichen Zwiebelsuppe zu genießen.

Die Zwiebelsuppe ist sehr sättigend und natürlich nicht immer und überall geschätzt. Doch ist sie wirklich nicht nur eine ausgesprochen gesunde Suppe, sondern auch geschmacklich beachtenswert.

Unser Kollege Reboux genießt sie nach einer lustig durchlebten Nacht gerne mit einer Flasche Champagner darin. Es mag ganz gut sein, ich ziehe es jedoch vor, den französischen Jahrgangssekt nebenher zu trinken.

GEMÜSESUPPEN

CRÈMES DE LÉGUMES

In der Zeit, wo uns frische Gemüse und Kräuter direkt aus den Gärten zur Verfügung stehen, sind Gemüsesuppen aller Art geradezu ein gesundheitliches Erfordernis, ganz abgesehen davon, daß sie eine sehr willkommene Geschmacksabwechslung bieten. Ein wirklich guter Koch

oder Köchin werden nicht einfach alles wahllos in den Topf werfen, sondern das Ergebnis von vornherein genau abwägen und dabei auch beachten, daß die Suppe des folgenden Tages wieder eine andere Geschmacksrichtung trägt und daß sich der Charakter einer jeden auf die Dauer nie verwischt und dadurch langweilig wird.
Mit einfachen Wassersuppen ist dabei nicht viel anzufangen. Ohne das Grundelement einer kräftigen Fleischbrühe sind diese Gemüsesuppen zwar auch mehr oder weniger sättigend, aber kein wirklich nährender Bestandteil des Familientisches.

PETITE MARMITE

oder

POT AU FEU

Die Petite Marmite — auch Pot au feu genannt — hat sich nicht nur in Frankreich einen Ruf geschaffen, sie wurde darüber hinaus mit Recht zum Gemeingut aller Völker der gemäßigten Zonen. Man wird ihrer nie überdrüssig. Ob man die Brühe mit den Gemüsen und nachher das Fleisch separat anbietet oder beides zusammen serviert, bleibt dem einzelnen überlassen.
Unter Berücksichtigung der Personenanzahl nehme ich ein entsprechendes Quantum durchwachsenes Ochsenfleisch, Schwanzstück oder Hochrippe, Markknochen mit Mark, ein Suppenhuhn und die Abfälle von einigen Suppenhühnern, Magen, Hals, Flügel, wasche alles in heißem Wasser ab und lasse es dann mit Karotten, weißen Rüben, Lauch, Zwiebeln, Kohl, auch etwas Sellerie, zerquetschter Knoblauchzehe, Petersilienwurzel aufkochen, wobei ich gut abschäume. Die Gemüse werden so geschnitten, daß sie sich leicht mit dem Löffel essen lassen.
Sobald alles schön weich ist, entferne ich die Geflügelabfälle und die Petersilienwurzel und richte es so ein, daß jeder Gast auf dem Teller einen Markknochen mit dem Mark und die Gemüse erhält; das Rindfleisch und das Huhn kann man dann dem zweiten Teller beifügen. Eine Schale in Butter gerösteter Brotschnitten reiche ich extra.
Bei der Herstellung dieser Brühe fette ich nicht ab, doch entferne ich allen Schaum und alles Unreine. Manche Kollegen geben zur Petite Marmite auch frisch gehackten Kerbel oder Schnittlauch. In französischen Privathaushalten bekam ich die Petite Marmite auch des öfteren mit Kartoffeln serviert. Wenn sie klein geschnitten oder schön tourniert sind, mag es angehen, wenngleich sie nach meinem Geschmack zu sehr sättigen. Eine französische Freundin gab ihrer Marmite immer noch ganz kleine, in Butter weichgebratene Zwiebeln bei, die sie im letzten Moment zusammen mit einigen Markscheiben beifügte.
Die Vielzahl derartiger Suppen, wie Croûte au pot und dergleichen, brauche ich wohl nicht näher zu beschreiben.

MINESTRA

Was die Petite Marmite für Frankreich ist, ist die Minestra für Italien. Fast in jeder Großstadt erhält sie eine andere Zusammenstellung.
Ich lasse in einer Kasserolle pro Person einen guten Eßlöffel feingewiegten Brustspeck im eigenen Fett langsam anbraten, füge dann das gleiche Quantum gehackte Zwiebeln und das Weiße von einigen Lauchstengeln sowie eine gehackte Knoblauchzehe und eine Prise Safran dazu und lasse alles langsam mijotieren. Junge Karotten, weiße Rüben, sehr wenig Sellerie werden in Würfel geschnitten, ebenso Kartoffeln, die ich nach dem Schneiden wasche; ich gebe einen jungen Kohlkopf und nicht zu wenig geschälte, ausgedrückte Tomaten, beides in Würfel geschnitten, dazu, fülle mit kräftiger Fleischbrühe auf und lasse alles zusammen eine halbe Stunde kochen.

Dann gebe ich je nach Jahreszeit frische junge Erbsen oder kleingeschnittene fadenlose neue Bohnen sowie Reis und kurzgeschnittene Spaghetti dazu und lasse alles noch einmal eine halbe Stunde kochen.

Vor dem Servieren füge ich frisch gehackten Kerbel und Petersilie bei und reiche dazu geriebenen Parmesankäse. Von Lorbeerblättern, Cayennepfeffer oder Paprika sehe ich ab, gebe nur etwas Pfeffermühle, denn der Safran gibt in Verbindung mit den Tomaten und Gemüsen der Suppe bereits den charakteristischen Geschmack.

HAUSFRAUENSUPPE

POTAGE BOURGEOISE

Zu diesen Suppen gehört auch unsere sogenannte Hausfrauensuppe. Dazu schneide ich das Weiße von sehr viel Lauch, wenig Zwiebel und einige magere Speckscheiben klein, röste alles langsam an, ohne es aber Farbe nehmen zu lassen, gebe wenig Weißmehl dazu, lasse etwas weiterrösten und fülle mit guter Fleischbrühe auf. Ich schneide Kartoffeln in sehr dünne kleine Scheiben, wasche sie und füge sie der Brühe bei, lasse alles zusammen etwa eine Stunde kochen, legiere die Suppe dann mit reichlich frischem Rahm und einigen Eigelb und gebe zum Schluß gehackte Petersilie und Kerbel bei.

FLÄMISCHER HOTSCHPOTSCH

HOCHEPOT À LA FLAMANDE

Wenn ich Ihnen im folgenden das Rezept für einen flämischen Hotschpotsch gebe, so haben Sie vielleicht zunächst den Eindruck eines ziemlichen Durcheinanders, aber probieren Sie es: es ist zwar ein etwas deftiges Mittagsgericht, aber recht gut.

Ich nehme zur Hälfte Schweinsohren, zur Hälfte Schweinsfüße, ein Viertel dieses Gewichtes Schweineschwanz, ebensoviel mildgesalzenen Speck, das Doppelte durchwachsenes Rindfleisch, die gleiche Menge Hammelbrust und Hammelschulter, gebe alles in eine Marmite, fülle es auf, so daß das Wasser etwas darübergeht, salze und würze und bringe es langsam zum Kochen. Nach ungefähr einer Stunde gebe ich Karotten, feingeschnittenen Wirsing, das Weiße von einigen Lauchstengeln, einige Zwiebeln und einige mittelgroße Kartoffeln, in Scheiben geschnitten, dazu und lasse es zwei Stunden langsam weich kochen. An Gewürzen gebe ich ein Sträußchen mit Basilikum, Thymian, kleinem Lorbeerblatt, einigen gehackten Knoblauchzehen und Petersilie hinein. Dieser flämische Hotschpotsch bildet allein schon eine hinreichende Mahlzeit. Man serviert genügend Brühe mit etwas Gemüse, dann die verschiedenen Fleischstücke und gibt noch kleine poschierte Chipolatawürstchen hinein. Am besten mundet dazu ein Glas ausgezeichneten belgischen Biers und ein kleines Mirabellenschnäpschen.

OLLA PODRIDA

(SPANISCHE NATIONALSUPPE)

Die spanische Nationalsuppe, die Olla Podrida, gleicht dem flämischen Hotschpotsch. Die Gemüsezutaten sind dieselben, nur gibt man ein Stück mageren Schweinebauch, eine Hammelschulter, ein Huhn und, wenn zur Verfügung, zwei gebratene Feldhühner oder einen gebratenen Fasan sowie ganz fein gewiegten Schinken dazu.
Einige Handvoll Kichererbsen, kleine Würstchen und kleingeschnittener Kopfsalat, kurz mitgekocht, geben der Suppe ihren besonderen Charakter.

PUCHÉRO

Puchéro ist keine spanische, sondern wie ich sie hier beschreibe, eine argentinische Suppe.
Ähnlich wie die Olla Podrida wird sie mit Wasser aufgesetzt, ein Stück magerer Schweinebauch, ein Stück blanchierter magerer Speck, ein Stück durchwachsenes Rindfleisch, eine angebratene junge Ente oder eingemachte Stücke einer angebratenen Gans mit allen frischen Gemüsen der Saison, kleingeschnitten und gekocht, sowie Kichererbsen und kleine Kürbisse dazugegeben und entsprechend gewürzt. Während des Kochens schäumt man ab und gibt zum Schluß kleine Würstchen hinein.
Der Puchéro gehört in Argentinien zu jedem Diner, man nimmt davon, soviel einem schmeckt, wobei wir Nichtargentinier uns immer wundern, daß die Teilnehmer bei solch einem Diner auch in den heißen Monaten so viel Appetit aufbringen, um nach dieser kräftigen und sättigenden Suppe noch drei bis vier Gerichte zu sich nehmen zu können.

BORTSCH AUF POLNISCHE ART

BORTSCH POLONAISE

Je nach Anzahl der Personen wähle ich ein entsprechend großes Stück mageren Specks, den ich blanchiere, sowie ein Stück durchwachsenes Ochsenfleisch und bringe beides langsam zum Kochen. Ich schäume ab, füge feingeschnittenen Kohl und in Streifen geschnittene rote Rüben bei, lasse alles langsam weich kochen, gebe nach einer Stunde Kochdauer eine angebratene Ente dazu, lasse alles fertig werden, schneide dann die Ente, den Speck und einen Teil des Rindfleisches in feine Streifchen und füge sauren Rahm sowie den Saft von roten Rüben bei.
Nebenbei habe ich eine polnische Wurst warm gemacht, von der ich die Haut entferne, um sie in dünne Scheibchen zu schneiden und so der Suppe beizugeben.
Diese Suppe hat eine angenehme Säure, verträgt auch Gewürz, benötigt aber nicht zu viel.

STSCHY

Ich schneide Kohlköpfe in dünne Scheibchen und schwitze sie langsam mit einer feingeschnittenen Zwiebel in Butter an. Entsprechend der Personenanzahl gebe ich in kleine Würfel geschnittenes durchwachsenes Ochsenfleisch dazu, sowie das Weiße von einigen Lauchstengeln, ganz wenig Kümmel, füge, wenn das Fleisch weich ist, entsprechend saure Sahne bei, legiere zum Schluß mit einigen ganzen Eiern und etwas frischem Rahm.
Vor dem Servieren gebe ich in die Terrine frisch gehackte Petersilie sowie den Saft von frischer Gurke.

MULLIGATAWNY

Zur Mulligatawny brauchen Sie einige junge Hühner, die sauber flambiert und geputzt sind. Den Boden einer gut ausgebutterten Kasserolle belegen Sie mit geschnittenen Zwiebeln und Knoblauchzehen. Darauf geben Sie nun die gesalzenen und gewürzten Hühner, fügen einen Teelöffel oder bei einer größeren Anzahl von Gästen auch mehr echten Currypowder dazu, schließen den Deckel und lassen das Ganze langsam Farbe und Geschmack nehmen. Sobald dieser Punkt erreicht ist, füllen Sie mit guter Fleischbrühe auf und lassen alles zusammen kochen, bis die Hühner weich sind. Dann nehmen Sie sie heraus, decken sie mit einer nassen Serviette zu, um sie so erkalten zu lassen.
In die Brühe geben Sie den Saft von echtem Java-Ingwer, das kleingeschnittene Huhn und wenig weichgekochten Reis und lassen alles zusammen noch einmal aufkochen, legieren es mit einem entsprechenden Quantum frischen Rahms und einigen Eigelb, geben eine Prise Cayenne dazu und bringen die Suppe sofort zu Tisch.

KREBSSUPPE

BISQUE D'ÉCREVISSES

Die in ganz Europa bekannte Krebssuppe ist ebenso wie die weltberühmte Schildkrötensuppe vielfacher Mißhandlung ausgesetzt, teilweise durch Nichtkönnen, zum Teil aber auch, weil viele meinen, durch Kauf von fertigen Krebspräparaten Arbeit und Geld zu sparen. Gewiß, es ist verständlich, daß Großbetriebe, die eine Tasse Krebssuppe für dreißig Pfennige verkaufen, gezwungen sind, zu solchen Hilfsmitteln zu greifen, aber für die Küche eines internationalen Luxusrestaurants oder für eine Herrschaftsküche kommen solche Präparate nicht in Frage. Auch lehne ich es ab, den gefüllten Krebskörper in der Suppentasse herumschwimmen zu lassen. Was soll denn der arme Gast damit anfangen? Mit den Fingern kann er ihn nicht nehmen, es sei denn, daß er gleich links eine Fingerbowle bei sich stehen hätte. Will er mit einer Gabel hineinstechen, rutscht ihm der Krebskörper aus und befleckt nicht nur das Tischtuch, sondern vielleicht auch die Kleider. Also weg mit diesem alten Zopf! Wie ich schon in der Einleitung betonte, entfernen wir uns doch von der Manie der Suppeneinlagen und tragen mehr Sorge dafür, daß die Suppe oder die Brühe selbst mit höchster Sorgfalt, hervorragend im Geschmack und ohne Schärfe hergestellt wird.

Zur Krebssuppe verwende ich kleine Krebse, etwa zehn Stück auf das Pfund. Nachdem sie sauber gewaschen und gebürstet sind, koche ich pro Person fünf Stück in guter Fleischbrühe unter Beigabe von Dill, Petersilie, gehackter Schalotte sowie dem Weißen von einem Lauchstengel etwa eine Viertelstunde.

Inzwischen habe ich eine Einbrenne aus Butter und Gerstenmehl (Crème d'orge) hergestellt, jedoch nur so viel, daß die Suppe nicht zu dick wird. Ich fülle mit der kochenden Krebsbrühe auf und lasse ungefähr dreiviertel Stunden kochen.

Die Krebse löse ich aus, entdarme die Schwänzchen, schneide sie in kleine Stücke und entnehme den Scherchen die Knochen, worauf ich sie mit einigen Tropfen Cognac beträufle. Die Krebsschalen, aber nur die der Scheren und Schwänzchen, stoße ich im Mörser mit ziemlich viel Butter recht fein und passiere sie durch ein dünnes Drahtsieb. Die erste, durchpassierte Hälfte dieses Krebsmuses nehme ich vom Unterteil des Siebes ab und stelle sie beiseite. Die im Sieb verbliebene Masse nehme ich heraus, um sie abzurösten und als Krebsbutter für die Suppe zu verwenden.

Ich legiere die Suppe mit Eigelb und Rahm und füge ein ganz kleines Quantum Moselwein bei. Kurz vor dem Servieren schlage ich sie zuerst mit dem Krebsmus und dann mit der Krebsbutter auf, probiere auf Salz, gebe eine kleine Prise Cayenne und die geschnittenen Krebsschwänzchen und -scheren dazu. Auf diese Weise erreichen wir einen wirklichen Krebsgeschmack.

Wie bei allen Suppen, die ich in Tassen serviere, verwende ich auch für die Krebssuppe sehr große Tassen mit beiderseitigen Henkeln. Sie dürfen nie ganz voll sein; auf Wunsch kann man nachfüllen.

BOUILLABAISSE À LA MARSEILLAISE

Vor fast fünfzig Jahren, als junger Mann, arbeitete ich im Winter an der Riviera. Wir hatten Zeit, manche Ausflüge mit dem Fahrrad zu machen, und auf diese Weise Gelegenheit, die Eigenheiten und Spezialitäten der Côte d'Azur auch in den Dörfern zu studieren. In vielen Orten konnten wir an Wirtschaften folgende Anschrift lesen: „Arestalou et tastalou! Per la bouillabaisse es lou meillou. — Halten Sie an und versuchen Sie, die Bouillabaisse mache ich am besten!"
Trotz dieser vielversprechenden Ankündigungen war sie nicht überall gut. Aber damals, in jungen Jahren, wenn wir fünfzig oder noch mehr Kilometer hinter uns hatten, hat sie uns gleichwohl immer herrlich geschmeckt.
Im Heimatlande der Bouillabaisse verwende ich Loup-de-mer, Rascasses, Rougets und kleine Langusten, wenn man will, kann man auch noch Muscheln beifügen. In Deutschland ersetze ich die Seefische der Méditerranée durch lebende Süßwasserfische und die kleinen Langusten durch lebende Hummer. Es ist so zwar nicht Original, aber geschmacklich kommt man damit doch fast an die echte Bouillabaisse heran.
Die Fische werden gereinigt und geschnitten, verwendet man Muscheln, diese gut gebürstet und für sich in etwas Weißwein abgekocht, nachher von dem inneren Bart befreit und die Brühe mit der Bouillabaisse vermengt. Gesalzen und gut gewürzt.
Ich hacke einige Zwiebeln, das Weiße von einem oder zwei Lauchstengeln, lasse sie mit einer Prise Safran (kein Pulver) in Olivenöl anschwitzen und gebe zuerst den Hummer, weil er länger als die Fische braucht, hinein, nach zehn Minuten die verschiedenen Fische, nicht zu wenig in Würfel geschnittene Tomaten, einige frisch geschälte, gehackte Knoblauchzehen sowie ein Bouquet garni. Das Ganze lasse ich dann Brühe ziehen. Es erhält einen guten Duft und vorzüglichen Geschmack. Ich fülle dann mit trockenem Weißwein und guter Fleischbrühe oder Wasser auf.
Vielfach ist man der Meinung, daß diese leckere Suppe sprudelnd kochen müsse; ich bin gegenteiliger Ansicht, weil die Fischstücke geschlossen bleiben und ein appetitliches Aussehen behalten müssen. Man salze nicht zu viel, denn, wenn auch der Safran etwas hervorschmeckt, so soll doch die Bouillabaisse nie zu scharf gewürzt sein. Ich lege auch Wert darauf, daß genügend Brühe vorhanden bleibt, ganz gleich, ob man die Suppe auf Brotschnitten aufgießt, oder aber frisch in Olivenöl herausgebackene Croutons dazu reicht. An Kräutern verwende ich nur grobgehackte Petersilie.

GESUNDHEITSSUPPE

POTAGE SANTÉ

Diese wunderbare Suppe schmeckt im Sommer unter Beigabe von Weißwein auch kalt ganz ausgezeichnet, sie darf in diesem Fall nur nicht zu dick sein.
Unter Zuhilfenahme von weißen Lauchstengeln, Zwiebeln, sehr wenig magerem Speck präpariere ich eine vollendete Kartoffelsuppe, die nur wenig Mehl enthält und, was man leider nicht oft genug sagen kann, deren Kartoffelscheiben gut gewaschen sind, bevor sie in die Fleischbrühe kommen. Die fertige Suppe passiere ich, nicht durch das Etamine, sondern durch ein feines Drahtsieb und stelle sie beiseite.
Inzwischen habe ich verhältnismäßig ziemlich viele junge Sauerampferblättchen gewaschen, fein gehackt und langsam in Butter und ihrem eigenen Saft weichgedünstet, was etwa eine halbe Stunde in Anspruch nimmt. Kurz vor dem Servieren lasse ich die Kartoffelsuppe mit dem weichgedünsteten Sauerampfer aufkochen. Die Sauerampferbrühe gibt der Suppe ihren wesentlichen Charakter. Ich legiere mit einigen Eigelb und reichlich süßem Rahm.
Zu dieser Suppe gehören dünngeschnittene weiße Brötchen, die nicht, wie es vielfach geschieht, einfach trocken in den Ofen geschoben werden, sondern auf dem Herde sorgfältig in Butter geröstet werden müssen, denn gerade die Noisette-Butter gibt den Brötchen Geschmack.

GRÜNE ERBSENSUPPE

CRÈME DE POIS GERMINY

Frische Erbsen werden unter Beigabe von wenig Zwiebeln weichgekocht und mit der gleichen Menge kräftiger Fleischbrühe aufgefüllt und durchpassiert.
Inzwischen habe ich einige junge Salatköpfe gewaschen, fein gehackt und in Butter weichgedünstet. Diesen gedämpften Lattich gebe ich samt der Brühe der Suppe bei und verdicke sie etwas durch Beigabe einer kleinen Menge Tapioka, legiere mit frischem Rahm und Eigelb, und serviere ohne jede Garnitur.

SCHOTTISCHE LAMMSUPPE

MUTTON BROTH

Eine große Zwiebel, das Weiße von zwei Lauchstengeln, zwei Karotten, eine Sellerieknolle, alles fein gewürfelt, mit hundert Gramm gut gewaschener Perlgerste langsam anrösten, mit der entsprechenden Menge Wasser auffüllen und mit einer kleinen, nicht zu fetten Hammelschulter und zwei Knoblauchzehen etwa zwei Stunden kochen lassen.

Sobald die Hammelschulter weich ist, wird sie herausgenommen und in kleine Würfelchen geschnitten, die Suppe mit einem Viertelliter Rahm legiert, das Hammelfleisch, frisch gehackte Petersilie und Schnittlauch dazugegeben, wenig gesalzen und serviert. Die Suppe darf nicht dick, muß aber sehr kräftig sein.

KALTE SUPPEN

SOUPES FROIDES

Wer die sogenannten Kaltschalen liebt, kann sie leicht nach alten Hausrezepten herstellen; ich selbst bin nicht für sie. Hingegen finde ich kräftige kalte Fleisch- oder Geflügelbrühen im Sommer oder in heißen Ländern viel geeigneter dazu, eine erfrischende und auch kräftigende Abwechslung zu bilden.

Diese kalten Brühen lassen sich geschmacklich mannigfach variieren, doch vermeide man unbedingt Gelatine dabei. Mit Kalbsfüßen erhält die Brühe genügend eigene Konsistenz.

KALTE KRAFTBRÜHE MADRILÈNE

CONSOMMÉ FROID MADRILÈNE

Die bekannteste kalte Kraftbrühe ist wohl die „Madrilène". Die geschmackliche Zusammenstellung ist besonders glücklich, weil die in ganz feine Würfelchen geschnittene süße Tomate, die hauchdünnen Gurkenscheibchen — selbstverständlich sind es nur halbe Gurken —, etwas Gurkensaft und sehr wenig Weißwein den Genuß vereinigen. Gelatine zur kalten Kraftbrühe zu verwenden, lehne ich ab. Verwenden Sie zur Herstellung ein entsprechendes Quantum von blanchierten Kalbsfüßen. Die kalte Kraftbrühe darf nie fest sein, sondern gerade leicht gelieren, was durch natürliche Herstellung leicht zu erreichen ist.

KALTE KRAFTBRÜHE SCHALJAPIN

CONSOMMÉ FROID SCHALJAPIN

Sie geben der kalten Kraftbrühe pro Tasse einen Teelöffel durchpassiertes Kalbshirn bei, ebensoviel durchpassierten gekochten Spinat, einige Tropfen Zwiebelsaft und ein Drittel Teelöffel Tomatenketchup.

KALTE KRAFTBRÜHE RUSSISCHE ART

CONSOMMÉ FROID À LA RUSSE

Einer sehr kräftigen geeisten Brühe füge ich einen Teelöffel Kaviar, ebensoviel feingehackte rote Rüben und pro Tasse einen Eßlöffel Rote-Rüben-Saft und ebensoviel Moselwein bei.

KALTE SAUERAMPFERSUPPE

SOUPE FROIDE À L'OSSEILLE

Sie ist schon unter potage santé beschrieben. Auch ihr gebe ich einen Eßlöffel Rote-Rüben-Saft, einen Eßlöffel Moselwein und ebensoviel dicken Rahm bei.

ANDERE ART:

Man nimmt hierzu nicht zu wenig Sauerampferblättchen, hackt sie sehr fein und dünstet sie in Kraftbrühe eine halbe Stunde weich. Pro Tasse fügt man zwei Eßlöffel selbsthergestellten rohen Tomatensaft sowie einen Eßlöffel Rahm bei.

KALTE FISCHSUPPE WALTERSPIEL

SOUPE DE POISSON WALTERSPIEL

Sie kochen in einer kräftigen Fleischbrühe Seezungengräten oder ein Stück frischen Kabeljau unter Zugabe von trockenem Weißwein ab. Nach einer halben Stunde passieren Sie die Brühe und stellen sie eiskalt. Reife Tomaten schälen Sie und kernen Sie aus, schneiden sie in kleine Würfel, halbieren frische, zarte rohe Gurken und schneiden sie in sehr dünne Scheibchen.
Ist die Fischbrühe kalt geworden, geben Sie gehackten, in Weißwein gedünsteten Sauerampfer, die Tomaten und Gurken dazu, sowie feingeschnittenen Dill, Estragon und Kerbel. Sie probieren und fügen eventuell noch etwas trockenen Weißwein bei.

KALTE KRAFTBRÜHE PORTUGIESISCHE ART

CONSOMMÉ FROID À LA PORTUGAISE

Stellen Sie eine kalte Kraftbrühe Madrilène wie vorher beschrieben her. Sie haben wenig Safranfäden in weißem Portwein aufkochen lassen und geben wenig frisch gehackten Salbei dazu.

SAUCEN

SAUCES

Die schon im Abschnitt Saucier erörterten Grundaufgaben des Sauciers und die allgemeinen Prinzipien der Saucenherstellung liegen fest. Ich habe mich dort schon über das Bainmarie, auf deutsch Wasserbad, und die „Mise en place" geäußert. Auf sämtlichen Partien der Küche zeigt jeder, daß Kochen eine Kunst ist. Aber den Saucier möchte ich am liebsten mit dem Konzertmeister eines großen Orchesters vergleichen; auch dort ist jedes Mitglied ein Künstler, aber der Konzertmeister steht dem Dirigenten am nächsten und ist meist ebenso schwer zu finden wie ein guter Chef-Saucier.

Saucen sind manchmal bei unseren Gästen, besonders bei den Damen, verpönt. Sie sind darin meist durch die medizinische Wissenschaft beeinflußt, die aber ihrerseits auch wieder von den jeweiligen Modeströmungen abhängt. Vielleicht hat unser lieber Geheimrat, seit Jahrzehnten Hausarzt und Hausfreund, recht, wenn er scherzweise bemerkt, daß die Ärzte die eine Hälfte ihrer Patienten den schlechten Köchen, die andere aber den raffinierten zu danken haben.

Zu uns kommen oft Menschen, die „recht leicht" zu essen wünschen. Da müssen wir sofort herausfühlen, ob der Gast leichte Gerichte meint, oder ob er mehr ans Finanzielle denkt.

Die Herausgabe von „Gesundheitsbüchern" aller Art bringt, weil sie zur Zeit gerade en vogue sind, enorme Gewinne. Vielfach schreiben sie Abmagerungskuren vor, die wohl wirksam sein mögen, aber durch ihre Gewaltsamkeit nachteilig auf den gesamten Organismus wirken und oft für das ganze Leben Gesundheitsschädigungen schlimmster Art hervorrufen. Es wird doch niemand behaupten wollen, daß es gesund sei, wenn er sich einer Kur unterzieht, dabei täglich ein Pfund abnimmt, aber durch diese Hungerkur vollkommen geschwächt wird. Der Enderfolg solcher Kuren ist, daß der Körper sein Recht nachher um so stürmischer fordert und die mühsam abgehungerten Pfunde bald wieder vorhanden sind. Bisweilen beobachten wir, wie eine vor zwei oder drei Jahren noch blühende junge Dame ihr gesundes frisches Aussehen und ihre angeborene Fröhlichkeit ihrer Figur opferte. Bei Reisen konnte ich feststellen, daß in anderen Ländern, besonders in Frankreich, die Damen der Gesellschaft im allgemeinen viel weniger fürchten, zu viel zu essen. Dabei wird wohl keiner behaupten, daß die Französin nicht auf Eleganz sieht. Ich glaube, daß bei dem etwas zu Fülligwerden körperliche Anlage und Temperament eine Hauptrolle spielen.

Die gesündeste Ernährungsweise in unseren Breiten besteht nach meiner jahrzehntelangen Erfahrung in viel Obst, reichlich Gemüse, frischen gesottenen oder gebratenen Fischen aus unseren Gebirgsbächen, abwechselnd mit Fleischgerichten. Fleischsorten aller Art, Wild, Kalb, Lamm oder Geflügel schaden, mäßig genossen, nie, vielmehr erhalten und fördern sie die Gesundheit. Naturell sind die meisten dieser Gerichte wohl nahrhaft, aber geschmacklich zum Teil reizlos und auf die Dauer langweilig. Erst sorgfältig hergestellte Saucen, die nur auf den eigenen Säften und Brühen dieser Gerichte aufgebaut sind, geben ihnen den vollendeten Geschmack, machen die Speisen anregend und tragen durch die Freude am Essen zur Förderung der Verdauung und zum allgemeinen Wohlbefinden bei.
Die Abneigung gegen Saucen mag teilweise auch auf Mißdeutung des Wortes beruhen. Sauce — was versteht man nicht alles unter diesem schönen Wort? Oft bekommt man sie aus Mehl hergestellt vorgesetzt, manche nennen sie sogar noch Tunke, und jeden kultivierten Feinschmecker überkommt schon ein Gruseln, wenn er dieses Wort hört. Vielfach empfinden wir mehr Freude an einer kräftigen Bratenjus als an dem, was landläufig als Sauce bezeichnet wird. Es braucht auch nicht alles in Sauce zu schwimmen; im allgemeinen genügt ein Eßlöffel nicht überwürzter, richtig zubereiteter Sauce. Bei Gemüsen, Geflügel oder Kalbfleisch in weißer Sauce ist dies etwas anderes. Huhn mit Reis, Blumenkohl oder Spargel brauchen mehr Sauce. Ebenso verlangen die Kartoffeln und viele Fische ein größeres Quantum als andere Gerichte.

SAUCE ESPAGNOLE

Sie wird als Grundsauce bezeichnet und in sämtlichen guten französischen Kochbüchern an erster Stelle beschrieben. Schon im Jahre 1698 im „Cuisinier royal et bourgeois" ist sie angeführt. Später gibt uns der bekannte Pariser Koch und Restaurateur A. Beauvilliers in seinem im Jahre 1814 herausgegebenen Werk „L'Art du cuisinier" ein ausführliches Rezept der Sauce Espagnole. Viard und Fouret in ihrem 1806 erschienenen Buch „Le Cuisinier impérial", beziehungsweise später „royal", das zweiunddreißig Auflagen erlebte, sowie der unvergeßliche Carème geben ebenfalls bestimmte Vorschriften zur Herstellung der Sauce Espagnole. Nur bin ich erstaunt, daß unsere großen Vorgänger alle Wild zur Herstellung der Grundbrühen verwenden. Nach meinem Empfinden darf in einer neutralen Sauce Espagnole nie Wildgeschmack in Erscheinung treten. Erst die Rezepte von Dubois und Bernard weichen vom Wild ab; auch unser Altmeister Escoffier distanziert sich von dieser Art der Zubereitung.
Von 1898 ab war ich in großen Brigaden tätig, wo man sonst sehr sorgfältig arbeitete, aber auf die Sauce Espagnole weniger Wert legte; vielleicht aus ökonomischen Gründen. Das Mehl wurde in gewöhnlichem

Fett oder trocken geröstet, die Sauce bestand zwar aus kräftigem Fond, aber die Sparsamkeit an Butter rächte sich sehr; denn durch alle braunen Saucen ging ein penetranter Geschmack nach rohem Fett oder Mehl, und war weder durch Zusatz von Spirituosen noch von Mirepoix zu beheben.

*

Wir stellen einen hervorragenden braunen Fond her. Um einen allgemeinen Maßstab zu geben: Ich rechne eineinhalb Pfund Knochen und Fleisch für einen Liter Fond. Kalbshaxen, mit den Knochen zerhackt, an den Wirbeln durchschnittenen Ochsenschwanz, Geflügelhälse, Rinderhesse, wenig gehackte Schinkenknochen, grobgeschnittene Zwiebeln und Karotten, einige Knoblauchzehen, weiße Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt und etwas Thymian lasse ich in frischer Butter langsam Farbe nehmen. Sowie dies geschehen, fülle ich mit einer kleinen Menge Wasser auf und koche diese Brühe vollständig ein. Alles wird tüchtig durchgerührt, besonders die auf dem Boden haftende Glace. Ich fülle nochmals, auch wieder nur wenig, auf und lasse wieder zu Glace fallen. Darauf fülle ich am besten mit Wasser so weit auf, als ich Flüssigkeit benötige, füge Weißwein und reichlich frische Tomaten bei und lasse diesen Fond, ohne ihn zu salzen, etwa drei Stunden kochen. Ich lasse die Brühe unbedeckt, koche sie langsam und schäume gut ab.
Inzwischen stelle ich einen Roux, oder wie man bei uns sagt, eine Einbrenne her, im Verhältnis von dreihundertfünfzig Gramm klarifizierter Butter (Butterschmalz) zu einem Pfund Weißmehl. Ich röste dieses Mehl sehr sorgfältig und langsam, bis es eine bräunliche Farbe hat und gut duftet. Darauf gieße ich den durchpassierten, kochenden Fond unter ständigem Umrühren zu der Mehlschwitze und erhalte so eine gut bindende braune Sauce, die ich nicht zu dick halte und drei bis vier Stunden langsam kochen lasse. Dann passiere ich sie durch ein Tuch und stelle sie an die Zugluft. Bis zum völligen Erkalten rühre ich sie alle fünf Minuten durch, damit sich keine Haut bildet.
Die so hergestellte Sauce Espagnole ist ungemein kräftig, aber neutral im Geschmack, so daß sie für alle kleinen braunen Saucen Verwendung finden kann. Sie hält sich im Kühlraum vier bis fünf Tage.

*

Der Saucier des kleinen guten A-la-carte-Restaurants benötigt nicht viel Espagnole, weil er die kleinen „Herdgerichte" — wollen wir sie einmal so nennen — jedes in seiner Art behandelt.
Beim Sautieren distanziere ich mich insofern vom Althergebrachten, als ich auch ein Filet sauté au Madère nicht mit Sauce übergieße, sondern naturell auf einen Brotcrouton setze und die Sauce extra reiche. Prinzip: Ich halte alle braunen Saucen dünner, aber kräftiger! Beim Kalbskotelett oder Kalbsfilet verwende ich zum Sautieren gerne reines Olivenöl.

Dieses darf aber nur zum Rösten Verwendung finden und muß nachher vollständig entfernt werden. Kurz vor dem Servieren gebe ich in eine Sauteuse wenig frische Butter, lasse sie bräunlich werden und gieße sie über das Fleischstück. Der Saucier muß sich im klaren sein, daß reines Olivenöl geschmacklich interessant sein kann, in unseren Breiten aber nicht so in Erscheinung treten darf, wie z. B. in Italien oder Spanien. Wir versuchen also, seinen charakteristischen Geschmack in einer Weise zu verwerten, daß wir vom Gast Lob erwarten dürfen. Für ein Kalbskotelett Provençale, Niçeoise oder Chasseur ist zum vollendeten Geschmack das Olivenöl unentbehrlich. Mit Schalotten, süßem Tomatenpüree, Olivenöl und einem Hauch Knoblauch lassen sich raffiniert schmeckende, wohlbekömmliche und eindrucksvolle kleine Gerichte herstellen.
Eine Suprême von Fasan, inwendig noch saftig, setzt der Saucier auf einen frisch gerösteten Brotcrouton, gibt die Butter darüber und löscht mit halb Weißwein, halb altem Sherry ab, fügt etwas Wildglace und einen kleinen Löffel Sauce Espagnole dazu. Auch diese kleine dünne kräftige Sauce gibt er nicht über das Suprême, sondern außen herum. — Ist eine einfache schwäbische Leber bestellt, so staubt er nicht, wie üblich, mit Mehl an, sondern röstet sie schnell, damit sie nicht hart werden kann, gibt gehackte Schalotten dazu, dreht sie flink in der Pfanne herum und richtet sie an. Den Fond stellt er aus wenig Kalbsjus, sehr wenig Espagnole, einem Tropfen Essig und etwas Zitronensaft her. — Ein Frischlingskotelett mit frischen Trüffeln und Champignonköpfen röste ich zuerst in Olivenöl an, entferne dieses dann, koche den Fond mit weißem Portwein, Wildjus und wenig Sauce Espagnole ein, gebe die gekochten Trüffeln und Champignonköpfchen dazu, lasse alles nochmals fünf Minuten kochen und gebe die Sauce um das Kotelett herum. Ich führte diese Beispiele an, um dem Saucier vor Augen zu halten, welch große Bedeutung eine sorgfältig hergestellte neutrale Sauce Espagnole, abgesehen von den Chaud-froid- und allen anderen braunen Saucen, für ihn hat. Nebenbei möchte ich hier bemerken, daß ich persönlich auf dem Saucierposten, wo es paßt, gerne mit frischem, durchpassiertem, rohem Püree von süßen Tomaten arbeite.

Meine lieben Leserinnen und Leser, vor allem viele Kollegen werden sich fragen, warum ich mich über die Sauce Espagnole so weitläufig äußere. Sie ist nun einmal das Grundelement sämtlicher brauner Saucen und Gerichte und verlangt bei der Verarbeitung Intelligenz und eine fast übertriebene Sorgfalt.

TOMATENSAUCE

SAUCE TOMATE

Die Tomatensauce gehört ebenfalls zu den Grundelementen der Saucenbereitung. Da wir fast das ganze Jahr hindurch frische Tomaten verwenden können, haben wir es viel leichter als früher, wo wir hochkonzentriertes Tomatenmark einführen mußten. Aber auch die frischen Tomaten sind sehr unterschiedlich im Geschmack. Wenn uns süße italienische oder französische zur Verfügung stehen, verwenden wir diese. Die Tomaten werden gewaschen, vom schwarzen Ansatz befreit und in Stücke geschnitten. In frischer Butter läßt man Zwiebeln und einige gehackte Knoblauchzehen anrösten, ohne daß sie Farbe nehmen, gibt ein kleines Quantum Mehl hinein, läßt auch dies anziehen, füllt mit wenig weißem Kalbsfond auf, gibt die gut durchgerührten Tomaten hinzu, salzt etwas und fügt je eine Prise Zucker und Paprika bei. Die Kochdauer beträgt dreiviertel Stunden.
Bin ich gezwungen, konserviertes Tomatenpüree zu verwenden, ist die Herstellung nicht ganz so einfach, denn der Konservengeschmack ist schwer zu bannen. Einen Mirepoix mit wenig Schinkenknochen und etwas Knoblauch röste ich in reichlich frischer Butter an, füge doppelt soviel Mehl wie bei der Verwendung von frischen Tomaten bei, fülle mit gutem Kalbsfond auf, so daß dieses Quantum dem zu verwendenden Tomatenmark entspricht. Dazu gibt man etwas Salz und Paprika und, da Tomatenpüree bitterer ist, mehr Zucker als bei frischen Früchten.

BURGUNDERSAUCE

SAUCE BOURGUIGNONNE

Eine Flasche guten Burgunder läßt man mit einem Eßlöffel feingehackter Schalotten auf die Hälfte einkochen, gibt zwei Eßlöffel Kalbsglace bei, füllt halb mit Sauce Espagnole, halb mit Tomatensauce auf und läßt eine Viertelstunde kochen. Die Sauce wird dann durch ein Tuch passiert und mit dem Saft einer halben Zitrone und frischen Butterstückchen aufgeschlagen.

BORDELAISER SAUCE

SAUCE BORDELAISE

Die Bordelaiser Sauce wird wie Burgundersauce hergestellt, nur unter Verwendung von Bordeaux (viele Kollegen verwenden weißen dazu). Als Einlage gibt man in Würfel geschnittenes Rindermark und frisch gehackte Petersilie.

BORDELAISER SAUCE FÜR STAUDENSELLERIE

Will man die Bordelaiser Sauce zu Sellerie verwenden, verkocht man Selleriefond mit der Sauce und schlägt sie mit Butterstückchen auf.

ITALIENISCHE SAUCE

SAUCE ITALIENNE

Ein Drittel feingehackte Zwiebeln, zwei Drittel ebensolche rohe, gut gewaschene Champignons oder Steinpilze sowie zwei Knoblauchzehen werden in Olivenöl scharf angeröstet, daraufhin mit Weißwein abgelöscht und mit einem Drittel Tomatensauce und zwei Drittel Sauce Espagnole sowie zwei Eßlöffeln Fleischglace und, wenn die Sauce zu Fischen gedacht ist, etwas Fischfond verkocht.

ROBERTSAUCE

SAUCE ROBERT

Zwei gehäufte Eßlöffel feingehackter roher Schalottenzwiebeln werden in Butter weichgedünstet, ohne daß sie Farbe nehmen, ein Zehntelliter Weinessig und ein Achtelliter trockener Weißwein dazugegossen und zur Hälfte eingekocht. Hierauf füllt man mit Sauce Espagnole auf, fügt einen Mittellöffel Moutarde de Dijon und den Saft einer halben Zitrone sowie eine Prise Zucker bei und bringt die Sauce unpassiert zu Tisch.

ROUENESER SAUCE

SAUCE ROUENNAISE

Sie rösten einige Entenlebern oder, in deren Ermangelung, solche von Poularden, nachdem Sie sie von der Galle befreit haben, rasch in wenig Olivenöl mit einigen gehackten Schalotten sowie einer ebensolchen Knoblauchzehe an und brennen sie mit einem Gläschen Cognac ab. Die Prozedur muß schnell vor sich gehen, damit die Lebern zwar außen Farbe haben, aber innen noch roh sind.

Sie passieren sie dann durch ein feines Sieb und schlagen ein entsprechendes Quantum Burgundersauce, der Sie einige Eßlöffel Geflügelglace beigefügt haben, mit ihr auf. Die Sauce darf hierauf nicht mehr kochen. Sie eignet sich am besten zu dunklem Geflügel.

FEINE KRÄUTERSAUCE

SAUCE AUX FINES HERBES

Je ein Viertel frisch gehackte Petersilie, Kerbel, Estragon und Schnittlauch eine Viertelstunde in Weißwein kochen lassen, dann einen Eßlöffel Kalbfleischglace, ein entsprechendes Quantum Sauce Espagnole, ein kleines Löffelchen kleingehackter roher Schalotten sowie den Saft einer halben Zitrone dazugeben.

NIEDICK-SAUCE

SAUCE NIEDICK

Die Niedick-Sauce paßt zu allem Wild, besonders zum Frischling. Sie kochen einen gehäuften Eßlöffel feingehackter Schalotten mit Weißwein und einem sehr kleinen Quantum Essig ein und füllen mit einem Glas Bar-le-Duc (entkernte rote Johannisbeeren), einem Teelöffel aufgelöstem englischen Senf, zwei Eßlöffeln Wildglace und dem Saft von zwei Orangen und einem kleinen Quantum Espagnole auf, lassen alles gut verkochen und geben zum Schluß noch einen Hauch Cayenne dazu.

SAUCE BERNARD SHAW

Wie die vorhergehende Sauce paßt die Sauce Bernard Shaw ebenfalls am besten zu Wild, aber auch zu allen dunklen Fleisch-Bratstücken. Sie kochen wenig feingehackte Schalotten mit je zwei Eßlöffeln Estragonessig und weißem Portwein ein und füllen mit einem Eßlöffel Fleischglace, zwei Eßlöffeln englischer Orangenmarmelade (Jam) und mit dem gleichen Quantum Espagnole auf, geben etwas Pfeffermühle dazu und servieren.

PFEFFERSAUCE

SAUCE POIVRADE

Die Pfeffersauce beschreibe ich gern näher, weil sie nicht nur zu Wild, sondern auch zu allen dunklen Bratensorten paßt. Sie soll nicht verpfeffert sein, wie viele Kollegen meinen, sondern nur eine gewisse Schärfe haben, die nie unangenehm auffallen darf.

Je nach dem benötigten Saucenquantum schneiden Sie etwa hundert Gramm Speck oder Schinkenabfälle ohne Schwarte in kleine Würfel, acht bis zehn Schalottenzwiebel in Scheiben und rösten den Schinken mit frischer Butter an. Dann werden die Schalotten und etwa zwei Dutzend Pfefferkörner, ein Zweigchen Thymian und ein Zehntelliter Essig, ebensoviel Weißwein, einige Eßlöffel Johannisbeergelee und ein Zehntelliter Tomatensauce dazugegeben und alles zusammen eine Viertelstunde gekocht. Daraufhin geben Sie ein kleines Quantum guten Kalbsfonds und Sauce Espagnole, sowie einen Teelöffel in Weißwein aufgelösten englischen Senfs dazu. Sie kochen alles zusammen etwa eine Stunde und montieren die durchpassierte Sauce mit einigen kleinen Butterstückchen. Salz oder Cayenne braucht diese Sauce nicht.

*

Wie bei den Suppen, möchte ich auch hier bei den Saucen nicht alles schon Bekannte wiederholen und nur noch die Chaud-froid-Saucen erwähnen.

CHAUD-FROID-SAUCEN

Um kalte Schaugerichte nicht nur geschmacklich zu verbessern, sondern auch ihr dekoratives Äußeres zu heben, verwendet man, gleichsam als Uberzug, Chaud-froid-Saucen. Ob die Bezeichnung Chaud-froid (heißkalt) richtig ist, wie ich glaube, oder aber ob sie auf den Duc de Chauxfroid zurückzuführen ist, bleibe dahingestellt.

Im Laufe der Jahre bin ich davon abgekommen, die weiße Chaud-froid-Sauce aus Geflügelvelouté herzustellen, weil sich auf dieser Grundlage keine weiße Sauce erzielen läßt; das heißt, schneeweiß soll sie ja auch nicht sein, sondern eher elfenbeinfarben, aber unter keinen Umständen bräunlich.

Ich bereite sie auf der Basis von Sauce Béchamel. Sie kommt fast ausnahmslos nur für weißes Geflügel in Frage. Ich setze die blanchierten Poularden oder Hähnchen, gesalzen und gewürzt, in ein passendes Geschirr, auf dessen Boden ich einige Zwiebelscheiben, ein halbes Lorbeerblatt, sehr wenig Pfefferkörner und ein Stück Butter gegeben habe. Zugedeckt lasse ich dies alles neben dem Feuer langsam Brühe ziehen, unter keinen Umständen aber darf es Farbe nehmen. Daraufhin gebe ich halb trockenen Weißwein, halb weiße Fleischbrühe sowie eine Handvoll Champignonabfälle daran, bedecke das Geflügel mit Butterpapier und schließe das Geschirr. Unter öfterem Umwenden poschiere ich das Geflügel in dieser kurzgehaltenen Brühe schön weich, so daß es an den Knochen nicht mehr rosa ist. Die Brühe passiere ich dann und lasse sie mit Béchamel unter Beigabe von weißem Geflügelgelee verkochen. Auf einem eiskalten Teller mache ich eine Probe, um die Festigkeit zu kontrollieren. Rahm füge ich nicht bei. Die Sauce muß locker bleiben und darf den Wohlgeschmack des von der Haut befreiten und geschnittenen Geflügels nicht herabmindern, im Gegenteil: die raffiniert hergestellte Sauce wird dem Genießer fast noch besser schmecken als das Fleisch selbst.

Auch zu rosagefärbten Chaud-froid-Gerichten, seien sie mit Paprika oder Tomaten gefärbt, stelle ich die Sauce auf diese Weise her, allerdings ist hier manchmal eine kleine Nachhilfe mit Bretonfarbe nötig. Die gleiche Sauce verwende ich zu einer meiner Spezialplatten, die kalte Poularde à la Venitienne. Die grüne Farbe läßt sich sehr leicht auf natürliche Weise herstellen. Ich rate entschieden ab, dabei mit Kunstfarbe nachzuhelfen, denn das Gericht sieht sonst unnatürlich grün aus.

*

Um auf die braunen Chaud-froid-Saucen zu kommen, so müssen diese immer den Geschmack der betreffenden Geflügel- oder Wildart mitbringen. Ich ziehe hierzu aus den Flügeln und Carcassen einen kurzen kräftigen Fond, wobei ich die angerösteten Knochenteile teilweise mit Cognac abflambiere oder aber, wie bei Krammetsvögeln, Wacholder

verwende. Zu diesem Fond gebe ich halb Sauce Espagnole, halb Sauce Tomate, ein entsprechend kleines Quantum von Geflügelgelee und Geflügelglace. Die Tomatensauce verwende ich deshalb, damit das kalte Gericht nicht aussieht, als ob es mit Schokolade überzogen wäre; die Farbe muß vielmehr kastanienbraun sein. Aus diesem Grund verwende ich auch hier manchmal einen Tropfen rote Bretonne.
Trockener Moselwein ist bei diesen Saucen immer angebracht, denn er bringt eine kleine feine Säure hinein, die man nie durch Essig ersetzen darf. Madeira schadet nicht. Bei Enten-chaud-froid füge ich ein Gläschen Grand Marnier und natürlichen Orangensaft bei.
Auch bei braunen Chaud-froid-Saucen kommt selbst ein geübter Kollege nicht ohne Probe aus. Die Sauce muß konsistent sein, darf aber niemals hart werden.
Gelatine, auch wenn sie vorher eingeweicht wird, für Chaud-froid-Saucen zu verwenden, halte ich nicht für richtig. Ein Feinschmecker ist gegen Gelatinegeschmack immer empfindlich.
Jedem Kollegen ist bei Chaud-froid-Gerichten und -Saucen weitgehend die Möglichkeit gegeben, zu variieren und seine eigenen Ideen auszuführen. Zu weit darf das jedoch nicht gehen. Wenn mir als Preisrichter sogar von einem anerkannten, sonst großen Koch ein Wachtelgericht mit weißer Sauce überzogen vorgeführt wird, kann ich nur den Kopf schütteln.
Dem Erfinder des Chaud-froids sind wir zu großem Dank verpflichtet. Ist uns dadurch doch die Möglichkeit gegeben, unsere dekorative Kunst auch einem kritischen Auge zu beweisen!

*

Unsere französischen Kollegen verwenden fast zu allen braunen Saucen Madeira. Da er für herbere Fleischsachen viel zu süßlich ist, den charakteristischen Geschmack der einzelnen Gerichte übertönt und sie gleichförmig macht, habe ich mich von ihm entfernt und verwende ihn nur noch zu Madeira-Gelee oder zu Schinken in Madeira, sonst aber ersetze ich ihn durch den viel charaktervolleren und nicht süßlichen Sherry.

MAÎTRE-BUTTER

BEURRE À LA MAÎTRE D'HÔTEL

Vielfach wird die Maître-Butter im großen und im Vorrat für einige Tage hergestellt, rund in Servietten oder Pergament eingewickelt und dann, von den erkalteten Rollen, in Scheiben abgeschnitten, die eiskalt auf das Rostgericht gelegt werden, wo sie schmelzen sollen. Diese Scheiben rutschen dann gerne an den Seiten herunter und erfüllen in keiner Weise ihren Zweck.
Die Maître-Butter gehört zu den seltenen Zugaben, deren man nie über-

drüssig wird. Ob man eine kleine Menge Knoblauch beifügt, hängt von dem Lande ab, in dem wir arbeiten. Doch ist nach meiner Meinung unbedingt ein Hauch Schalottenzwiebel nötig, aber so fein gehackt und zerdrückt, daß man niemals darauf beißt.
Ein ehrgeiziger Koch stellt diese Butter überhaupt nicht vorrätig her, sondern er läßt erstklassige Tafelbutter halb zerfließen oder rührt sie weich, gibt ungefähr ein Viertel dieses Quantums Geflügel- oder Kalbsjus, einige Eßlöffel Kalbs- oder Geflügelglace, einen halben Teelöffel in Wein aufgelösten englischen Senfs, ein Tröpfchen Worcester, ziemlich viel frische grobgehackte Petersilie und, wie bereits erwähnt, zerdrückte Schalottenzwiebeln dazu, etwas Pfeffermühle und sehr wenig Salz, je nach dem Quantum den Saft einer halben oder ganzen Zitrone — und das Sößchen ist fertig. Man gibt es halbwarm im letzten Moment über das fertige Rostgericht. Die Maître-Butter kommt nur halbflüssig richtig zur Geltung. Sie darf höchstens einen halben Tag im voraus bereitet werden, doch ist sie ganz frisch zubereitet am besten.

*

Für Fische vom Rost kann man einen Teil Krebsbutter mit verwenden, auch frisch gehackter Kerbel wird dazu immer willkommen sein. Der Phantasie des Koches bleibt es überlassen, auch noch andere derartige Butter herzustellen. Maître-Butter, wie oben zubereitet und mit frischem Tomatenpüree vermischt, wird von jedem Gast mit Fischen vom Rost gebraten dankbar genossen. Auch mit Kaviar und in Verbindung mit einem Püree von Schnittlauch, Petersilie, Kerbel und Estragon kann sie, zur Abwechslung, wunderbar sein.

HUMMERSAUCE

COULIS DE HOMARD

Verkochen Sie zwei Drittel Béchamel mit einem Drittel kräftigen Fischfond. — Hummerschalen, am besten nur die von der Schwanzpartie, brennen Sie mit Cognac ab, lassen sie, sobald sie abgekühlt sind, mit ziemlich viel frischer Butter ganz fein stoßen und passieren diese Masse dann durch ein feines Drahtsieb. Die eine durchpassierte Hälfte des Hummermuses nehmen Sie unten vom Sieb ab und stellen sie beiseite. Den im Sieb verbliebenen Teil rösten Sie ab. Sobald diese Hummerbutter Farbe genommen hat, füllen Sie mit Wasser auf und stellen sie an einen kühlen Ort. Die Flüssigkeit erkaltet und Sie können die Hummerbutter rein und fest oben abnehmen.
Zum Gebrauch wird die Sauce zuerst mit der durchpassierten, dann mit der angerösteten Hummerbutter aufgeschlagen und je nach der Art des Gerichtes mit Rahm oder Sauce Hollandaise legiert, eventuell auch mit etwas Cognac, der aber angewärmt sein muß, parfümiert, und mit einem Hauch Cayenne gewürzt.

WEISSE SAUCEN

VELOUTÉ

Zu einer Velouté präparieren Sie einen kräftigen weißen Fond aus zerhackten Kalbsknochen, einer größeren oder zwei kleineren Kalbshaxen und zwei Suppenhennen. Sie bringen dies alles zusammen mit kaltem Wasser aufs Feuer, lassen es so schnell wie möglich aufkochen, worauf Sie das Wasser abgießen. Daraufhin füllen Sie wieder mit heißem Wasser auf, garnieren mit in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, dem Weißen von Lauch, zwei Knoblauchzehen, einigen Petersilienstielen, salzen sehr wenig, fügen ein Lorbeerblatt und einige Pfefferkörner bei und lassen alles etwa zwei Stunden unter sorgfältigem Abschäumen langsam kochen. Ich rate, den Fond nicht zuzudecken; wohl verdunstet dadurch etwas mehr Flüssigkeit, aber diesem Umstand kann ich ja von vornherein Rechnung tragen. Ein offen gekochter Fond ist geschmacklich entschieden vorzuziehen.
Sie passieren daraufhin den Fond durch ein Tuch. In der Zwischenzeit haben Sie eine Mehlschwitze mit nicht zu wenig Butter präpariert und füllen sie mit diesem weißen, kochendheißen Fond langsam, unter ständigem Umrühren mit dem Drahtbesen auf. Diese Sauce lassen Sie eine halbe Stunde langsam kochen, wobei Sie darauf achten, daß sie nicht anhängt. Um zu verhindern, daß sich eine Haut bildet, betupfen Sie nach dem Passieren mit einem Stück frischer Butter.

ALLEMANDE (DEUTSCHE SAUCE)

Auf der Velouté aufgebaut ist die sogenannte Allemande. Für etwa zwanzig Personen gebe ich zehn Eigelb und einen Liter Rahm in ein dickes Sautoir, rühre mit der kochenden Velouté an, gebe die Sauce aufs Feuer und koche sie unter ständigem Umrühren mit einer Spatulle ein. Dies nimmt etwa eine Viertelstunde in Anspruch. Dann nehme ich die Sauce auf die Seite, gebe ein kleines Quantum Moselwein und Zitronensaft dazu, schlage sie mit frischen Butterstückchen auf, probiere noch auf Salz und füge endlich einen Hauch Cayenne bei.
Die Sauce Allemande darf nicht zu dick sein, muß aber gut decken, weshalb sie ja eingekocht wird.
Am darauffolgenden Tag läßt sie sich nicht mehr für den gleichen Zweck verwenden. Bleibt welche übrig, können Sie sie aber noch für Croquettes oder dergleichen gebrauchen. Eine Sauce Velouté dagegen kann man, da sie ja nicht mit Ei legiert ist, wohl einige Tage in einer Porzellanschüssel aufbewahren, sie muß aber vor dem Verbrauch immer wieder aufgekocht werden.

BÉCHAMEL

Bereiten Sie eine Mehlschwitze, der Sie das Weiße von Lauch, wenig Zwiebeln, einige Pfefferkörner, sehr wenig gehackte Schinkenknochen oder Speckstückchen beifügen. Nachdem diese Mehlschwitze etwas angeröstet ist, ohne jedoch Farbe genommen zu haben, füllen Sie halb mit kochender Milch, halb mit weißem Kalbs- oder Geflügelfond auf, rühren alles glatt und lassen diese Sauce etwa eine Stunde auf gelindem Feuer kochen. Auch sie wird nicht gesalzen, weil sie für alle weißen, besonders Gemüsesaucen nur Grundsubstanz bildet. Erst bei der Weiterverwendung gibt man ihr, je nachdem, ob man sie zu Gemüsen oder zu anderen Gerichten reicht, eine entsprechend einfachere oder auch pikantere Geschmacksrichtung.

Mancher meiner früheren Meister verwendete auch Rahm dazu, was zwar nicht schlecht ist, aber auch nicht unbedingt nötig. Nur wenn ich eine reine Béchamel beigebe, zum Beispiel zu Blumenkohl, schlage ich sie mit Rahm und noch einigen Butterstückchen auf.

NORMANDE (FISCHGRUNDSAUCE)

Eine Sauce Normande wird an sich wie eine Velouté hergestellt, nur füllt man hier mit Fischfond auf, dessen Herstellung ich bei den Fischen beschreibe. Man läßt sie fünfundvierzig Minuten langsam kochen, legiert, auf zwei Liter gerechnet, mit rund zehn Eigelb und schlägt mit etwas Butter auf. Rahm, Weißwein oder Zitronensaft gibt man erst beim Gebrauch dazu. Bis dahin bedeckt man sie mit Butterstückchen und läßt sie zugedeckt im Wasserbad stehen.

HOLLANDAISE (HOLLÄNDISCHE SAUCE)

Zur Herstellung einer Sauce Hollandaise lassen Sie ein Pfund Süßrahmbutter im Wasserbad oder am Herdrand schmelzen. In eine Kasserolle geben Sie zwei Eßlöffel besten Weinessig, vier zerdrückte Pfefferkörner, einen kleinen gehackten Petersilienstiel und eine gehackte Schalotte, lassen dies fast vollständig einkochen, geben dann einen Eßlöffel Kraftbrühe dazu, sowie eine Prise Salz, und lassen acht Eigelb unter ständigem Rühren mit dem Besen so weit erhitzen, daß sie beginnen, dick zu werden. Sollten Sie merken, daß die Sauce zu heiß wird, geben Sie schnell ein kleines Stückchen Butter hinein. Inzwischen ist die Butter im Wasserbad geschmolzen — unter keinen Umständen darf sie zum Kochen kommen; die dünne Haut, die sich dabei obenauf bildet, entfernen Sie. Der geübte Koch „montiert" dann, wie es in der Küchensprache heißt, die Sauce unter ständigem Umrühren bei langsamer Beigabe der geschmolzenen Butter, sieht sich aber vor, daß er nichts von der unten verbleibenden Buttermilch mit hineinbringt. Beim Ab-

schmecken der fertigen Hollandaise kann zur Verbesserung des Geschmacks noch etwas Zitronensaft beigegeben werden.

Da es nicht ganz leicht ist, die Sauce aufzuschlagen, empfehle ich dem Anfänger, bis er seiner Sache wirklich sicher ist, dies im Wasserbad vorzunehmen.

Soll die Sauce Hollandaise für Spargel oder Blumenkohl verwendet werden, können Sie die Kraftbrühe durch Spargel- oder Blumenkohlbrühe ersetzen.

BÉARNAISE

Die Sauce Béarnaise leitet ihren Namen nicht, wie viele Kollegen meinen, von dem Schweizer Kanton Bern ab, sondern von einer Provinz des südwestlichen Frankreichs, Béarn, einer besonders gesegneten Landschaft von „unseres Herrgotts eigenem Land".

Da die Sauce Béarnaise zwar auf allen Speisekarten der Welt zu finden ist, aber nur wenige eine echte Béarnaise zubereiten, ja überhaupt beurteilen können, möchte ich hier die Herstellung dieser exklusiven Sauce, welche sich im Grundprinzip an die Hollandaise anlehnt, beschreiben. Leider kann man beobachten, daß in den meisten Küchen überhaupt keine Béarnaise zur Verfügung steht, sondern wenn solche verlangt wird, einfach Hollandaise mit Fleischglace und gehackter Petersilie verwendet wird.

Die Béarnaise wird genau wie die Hollandaise montiert, nur werden zur Reduktion Estragonstiele statt Petersilie und wenn möglich auch Estragonessig verwandt. Durch die vorgeschriebene Beigabe von Geflügelglace wird die Sauce manchmal zu dick, man behebt dies durch Beifügung eines kleinen Quantums Geflügelkraftbrühe. Im Winter ersetzt man den frischen gehackten Estragon durch konservierten.

*

In vielen großen Kochbüchern werden Sie eine Menge von Saucen finden, die dem Feinschmecker manch reizvolle Abwechslung bieten können, doch muß es ein Hauptwesenszug sämtlicher Saucen sein, sich dem Charakter der Fisch- oder Fleischspeisen geschmacklich anzupassen, und nie dürfen hochtönende Namen versuchen, Qualität ersetzen zu wollen.

CHORON

Sauce Béarnaise wie oben angegeben, zu einem Viertel ihres Volumens mit dick eingekochtem frischem Tomatenpüree und einem Tropfen Worcester vermischt.

KAPERNSAUCE

SAUCE AUX CÂPRES

Die Kapernsauce, wie ich sie im folgenden angebe, kommt so nur für gekochten Hammel- oder Lammschlegel, sowie auch deren Rippenstücke in Frage.
Von einer Hammelbrühe bereiten Sie eine Velouté, lassen sie aber höchstens zehn Minuten kochen. Diese Hammelvelouté legieren Sie mit einer entsprechenden Anzahl Eigelb, dickem Rahm und frischer Butter und fügen nach dem Passieren pro Liter dreißig Kapern bei, werfen sie aber nicht einfach hinein, sondern lassen sie zuvor in ihrem eigenen Saft, wenn nötig mit einem kleinen Essigzusatz, vollständig einkochen. Der kleine Rest Brühe, der hierbei an den Kapern verbleibt, muß mit in die Sauce.
Auch diese Sauce verträgt einige Tropfen Worcester sowie ein sehr kleines Quantum ganz fein gehackter roher Schalotten.

MORNAY-SAUCE

SAUCE MORNAY

Die Sauce Mornay wird auf verschiedene Weise zubereitet; das hängt davon ab, ob sie für Fisch-, Eier-, Fleisch- oder Geflügelgerichte verwendet werden soll.
Im ersteren Falle fügen Sie einem Liter Béchamelsauce ein Achtelliter besten Fischfond und achtzig Gramm geriebenen Schweizer Käse bei, kochen die Sauce dick ein, um sie zum Schluß mit fünf Eigelb zu legieren. Dieses Legieren ist unbedingt nötig, weil die Sauce sonst herabläuft. Daß sie auf Salz und Gewürz abgeschmeckt werden muß, dürfte selbstverständlich sein.
Als Zugabe zu Fleisch- oder Eiergerichten ersetzt man den Fischfond durch eine kräftige weiße Brühe, bei dunkleren Fleischgerichten ist ein Tropfen Worcester angebracht.
In fast allen Fällen wird die Sauce Mornay vor dem Servieren überkrustet, mit Parmesankäse bestreut und mit Butter beträufelt.

SENFSAUCE

SAUCE MOUTARDE

Auch die Sauce Moutarde wird verschieden zubereitet, je nachdem, ob sie zu Fleisch oder Fisch gereicht werden soll. Falls sie zu Fisch verwendet wird, stelle ich sie auf der Basis einer Sauce Normande her; für Kalbskopf oder dergleichen benütze ich jedoch Sauce Allemande als Grundsauce.
Man läßt Butter gelblich werden, gibt eine entsprechende Menge Moutarde de Dijon in die gelbe Butter, läßt aufschäumen, verrührt mit dem

Schneebesen und löscht mit einigen Tropfen Weinessig ab. Diese Senfbutter mischen Sie vor dem Passieren unter die präparierte weiße Grundsauce. Sie muß kräftig nach Senf schmecken. Sie wird auch mit etwas frischer Butter und dickem Rahm montiert.
In Süddeutschland und in der Schweiz wird vielfach zu gekochtem Rindfleisch ebenfalls Senfsauce zur Abwechslung an Stelle der sonst üblichen Meerrettichsauce angeboten: Ganze Eier, acht Minuten gekocht, werden durch ein feines Drahtsieb gegeben (für je zwei Personen ein Ei). Dieser Eiermasse füge ich die gleiche Menge französischen Senf bei, außerdem einen Teelöffel Estragonessig, einen halben Teelöffel Zucker, vermische alles zu einer dicken Sauce, die ich, falls nötig, mit etwas Weißwein verdünne. Salz oder andere Gewürze benötigt diese Senfsauce nicht. Vor dem Servieren fügt man etwas gehackten Schnittlauch bei.

MEXIKANERSAUCE
SAUCE MEXICAINE

Im allgemeinen wird eine Sauce Mexicaine nur für Fisch verwendet. Auf einen Liter Sauce Normande nehmen Sie hierzu zwei gute Löffel Picallili und hacken diese mit einer Schalottenzwiebel und einem Eßlöffel des Picallilisaftes und frischer Petersilie sehr fein. Sie mischen dies der etwas dickeren Sauce Normande bei, lassen einmal aufkochen und schlagen einige Butterstückchen hinein.
Dieselbe Sauce, auf Sauce Allemande aufgebaut, verwende ich für den Kalbskopf Westmoreland und auch für andere Gerichte.

INDISCHE CURRYSAUCE
CURRIE À L'INDIENNE

Zu einer original-indischen Currysauce gehört eigentlich eine Kokosnuß oder deren Milch. Da sie uns hierzulande nicht immer zur Verfügung stehen, gebe ich folgendes Rezept:
Sie lassen einen Eßlöffel Butter gelblich werden, fügen einen Teelöffel echten Currypowder bei, sowie eine feingeschnittene Zwiebel und wenig Thymian, und lassen alles langsam rösten. Außerdem geben Sie auch noch einige reife, geschälte, entkernte und in Scheibchen geschnittene Tafeläpfel dazu und lassen sie mitrösten. Sobald dies alles etwas angeröstet ist, geben Sie einige Löffel Kalbs- oder Geflügelfond bei, lassen das Ganze langsam mijotieren und fügen es je nachdem, ob die Sauce für Fisch- oder Fleischgerichte verwendet werden soll, einem entsprechenden Quantum Velouté oder Normande bei.
Inzwischen reiben Sie eine Handvoll geschälter weißer Mandeln fein, geben auch diese mit einem Löffel Chutney und wenig süßem Rahm dazu. Weitere Gewürzzugaben sind nicht nötig, da ja der Curry der Sauce ihren Charakter geben soll; doch kann noch Zitronensaft beigefügt werden.

KALTE SAUCEN

Die Grundlage für alle kalten Saucen bildet die richtig hergestellte Sauce Mayonnaise.
In neuester Zeit kauft man sie vielfach fertig. Sie mag nicht schlecht sein, aber ein stolzer Koch aus alter Schule stellt sie sich doch lieber selbst her.

SAUCE MAYONNAISE

Sie verwenden Olivenöl, entweder das junge herzhafte italienische oder aber das, ich möchte sagen, fast öligere ältere aus Spanien. Für Salat ist das Olivenöl aus der Provence vielleicht das beste. Um es auf einen Nenner zu bringen, man muß eben verstehen, Öl zu goutieren und einzukaufen. Zur Bereitung der Mayonnaise darf das Öl nie zu kalt sein. Ich finde, daß es zwischen zehn und zwölf Wärmegraden am besten temperiert ist.
Auf einen Liter Olivenöl nehme ich acht Eigelb, salze und füge den Saft einer halben Zitrone, einen Teelöffel Senf aus Dijon, ein Stäubchen Cayennepfeffer, einen Löffel Estragonessig bei und verrühre alles gut. Das Zugießen des Öls kann ich mir erleichtern, indem ich es durch eine kleine Öffnung aus dem vor mir aufgehängten Ölkanister langsam aber stetig einfließen lasse. Unter ständigem Umrühren mit dem Schneebesen entsteht eine dicke Sauce.
Ich will gar nicht behaupten, daß man eine Sauce Mayonnaise nicht auch maschinell herstellen kann, doch wird diese mit der Zeit leicht zu dick. Als Gegenmittel empfehle ich, lauwarme Kraftbrühe in ganz kleinen Quanten beizufügen. Denn es ist keineswegs nötig, daß eine Sauce Mayonnaise dick und feststehend ist, ausgenommen natürlich, wenn ich sie zum Spritzen verwenden will.
Die Sauce Mayonnaise darf nicht zu scharf sein, auch nicht durch zu viel Essiggeschmack hervortreten. Sie muß dem Koch Gelegenheit geben, sie später mit anderem zu mischen und durch Beigabe von Kräutern oder anderen Zutaten dem Charakter des jeweiligen Gerichtes anzupassen.
In der Hors-d'oeuvre-Küche braucht man sie zu fast allen Salaten, doch wird der gewissenhafte Kollege immer nur das für den Tag jeweilig benötigte Quantum herstellen.

TATARENSAUCE

SAUCE À LA TARTARE

Eine kleine Zwiebel, zwei Sardellenfilets, Petersilie, Kerbel und einige Kapern werden fein gehackt und mit der entsprechenden Menge Mayonnaise vermischt.

SAUCE TIROLER ART

SAUCE TYROLIENNE

Kerbel, Petersilie und Estragon zu gleichen Teilen werden fein gewiegt, mit zwei Eßlöffeln eingekochtem Tomatenmark vermischt und die entsprechende Menge Mayonnaise daruntergezogen. Diese Sauce verträgt einige Tropfen Worcester.

SAUCE VENEZIANER ART

SAUCE À LA VÉNITIENNE

Eine Handvoll rohen Spinat, eine Schalottenzwiebel, drei kleine Essiggurken, Petersilie, Kerbel, Estragon und frischen Salbei in Mörser fein stoßen, durch ein Tuch passieren und der nötigen Menge Mayonnaise beimischen.

SAUCE GRIBICHE

Mayonnaise mit reichlich grobgehacktem, hartem Ei, gehacktem Estragon und Petersilie vermischen. Auch diese Sauce verträgt einen kleinen Tropfen Worcester.

SAUCE VERTE

Je eine Handvoll junge Spinat- und Sauerampferblättchen werden in kochendem Wasser schnell aufgewellt. Dazu gibt man eine Prise frischen Dill, Petersilie, Kerbel und eine in Scheiben geschnittene Schalottenzwiebel, stößt dies alles im Mörser fein, um es darauf durch ein Tuch zu passieren und der Mayonnaise beizugeben.

Auf dieser Basis können wir vielfach variieren.

SAUCE CUMBERLAND

Die Cumberland-Sauce paßt zu allen Wildarten, man kann sie als Abwechslung sogar zu Gänseleber- oder anderen Pasteten servieren.
Zutaten: Drei Löffel angewärmtes Johannisbeergelee, der Saft von drei Orangen, zwei Löffel geriebener Meerrettich, ein Löffel französischer Senf aus Dijon, zwei Gläschen alter Sherry, drei Eßlöffel eingekochte kalte Kalbsjus, etwas Pfeffermühle, aber kein Salz.

SAUCE VON SCHWARZEN JOHANNISBEEREN

Stoßen Sie ein Pfund schwarzer Johannisbeeren im Mörser, fügen Sie einen Eßlöffel Johannisbeergelee bei, sowie ein kleines Quantum französischen Senf und ein Glas weißen alten Portwein. Die schwarzen Johannisbeeren bringen so viel eigenen Charakter mit, daß sie jedes Gewürz entbehren können.

SAUCE DUKE OF KENT

Nehmen Sie zwei Löffel echten englischen Orange-Jam, zwei Löffel eingekochte Geflügelglace, einen Eßlöffel geriebenen Meerrettich und ein Gläschen alten Tokayer, wenig Cayenne, aber kein Salz.

SAUCE BJØRN BJØRNSON

Sie lassen zwei norwegische Schneehühner in Rahm unter Beigabe von zwölf zerquetschten Wacholderbeeren weich dämpfen und fügen dem Ganzen, wenn der Rahm eingekocht ist, drei Löffel Preißelbeerkompott bei. Das Ganze, also Knochen, Fleisch und Flüssigkeit, wird gestoßen, durch ein feines Drahtsieb gegeben und, soferne es nötig ist, noch gesalzen und gewürzt. Dieses Püree verdünnen Sie mit einem Glas französischen Wermut Noilly Prat.

*

Weitere Spezialrezepte für Saucen finden Sie bei einzelnen Gerichten. Ich möchte hier noch folgendes Spezialrezept verraten:

PIKANTE MEERRETTICHSAUCE

SAUCE AU RAIFORT

Fünf Eßlöffel sehr dicken, frischen Doppelrahm, einen Eßlöffel angewärmtes Johannisbeergelee (man muß es anwärmen, damit es flüssig wird und sich mit der Sauce bindet), einen kleinen Teelöffel aufgelösten englischen Senf und vier Löffel geriebenen rohen Meerrettich mischen. Wenig Salz dazugeben, aber etwas Pfeffermühle. Zucker ist nicht nötig.

*

Zu meinem selbstgeräucherten Salm serviere ich einen Rahmmeerrettich aus Schlagrahm, frisch geriebenem Meerrettich, einem kleinen Quantum englischen Senf und Zucker.
In der Zeit, in der mir schwarze Johannisbeeren zur Verfügung stehen, passiere ich einen Teil derselben durch ein feinstes Drahtsieb und mische dieses Püree dem Rahm bei. Ich glaube, es ist eine glückliche Mischung.

DAS EI

Das Hühnerei ist eines der Fundamente der Volksernährung. Es ist sowohl für die einfache als auch für die feine Küche und erst recht für die gesamte Konditorei unentbehrlich.
Uber die Bekömmlichkeit des Hühnereies und darüber, ob es roh genossen werden darf oder nur in gekochtem Zustande, wurde viel geschrieben. Nach meinem Dafürhalten muß ein rohes Ei mit irgendeiner anderen Substanz in Verbindung gebracht werden, mit einer pikanten Sauce etwa oder geschabtem rohem Rindfleisch.

DAS FRÜHSTÜCKSEI

OEUF À LA COQUE

Bei der Herstellung von weichen Frühstückseiern ist es wichtig zu wissen, daß ganz frisch aus dem Nest genommene Eier zuviel Wasser haben und geschmacklich nicht so gut sind wie solche, die vier bis fünf Tage an einem kühlen Ort gelegen haben. Weiterhin sind Eier von Hühnern, die einen großen Auslauf im Grünen haben, besser im Geschmack, als die von Hühnern mit reiner Stallfütterung.
Das Frühstücksei im Privathaushalt kocht man im allgemeinen zweieinhalb Minuten; ist das Ei über sechzig Gramm schwer, sogar drei Minuten. Man legt das Ei auf einem Schaumlöffel behutsam in das kochende Wasser, läßt es langsam kochen und schreckt es ab, um es gleich zu Tisch zu bringen.
Für Großbetriebe gibt es verschiedene Systeme von Eierkochen, die uns die Arbeit sehr bequem machen.
Da die Eierschale porös ist, sind wir in der Lage, das Ei zu parfümieren. Hühnereier, die acht Tage lang mit rohen, ungeschälten, frischen Trüffeln in einem Topf liegen, nehmen deren wunderbares Aroma an. Auf dieselbe Weise kann man auch den Geruch von Zwiebeln, Sellerie, und sogar den irgendwelcher Blumen auf das Ei übertragen. Das sind kleine, aber nette Liebhabereien.

EIER MIT SPECK

OEUFS AU LARD

Eine der weitverbreitetsten Eierspeisen sind Eier mit Speck. Es ist natürlich am einfachsten, den Speck zu braten, auf einer eigens dafür

bestimmten feuerfesten Platte die Eier darüberzuschlagen und sie im Ofen fertigzumachen, wie es auch in den meisten Hotels geschieht.
Der Feinschmecker stellt sich jedoch ganz etwas anderes darunter vor. Es sind immer die einfachen Gerichte, die die meiste Sorgfalt erfordern. Ich lasse eine kleine Stielpfanne heiß werden, lege für eine Person, das heißt für zwei Eier, drei bis vier dünne, mild gesalzene, rohe Speckscheiben mit einem kleinen Stückchen Butter hinein. Sobald der Speck auf beiden Seiten geröstet ist, schlage ich die Eier darauf und mache sie nicht im Ofen, sondern oben auf der Herdplatte fertig. Von Salz sehe ich ab, gebe aber etwas Pfeffermühle darüber. Mancher Gast liebt frisch geschnittenen Schnittlauch darauf.
In England und Dänemark bekam ich Frühstückseier so serviert: die Eier wurden für sich gebraten, so daß sie unten Farbe hatten und oben noch weich blieben. Hierüber wurde scharf gerösteter Bacon gegeben, und zwar so knusprig geröstet, daß er wie Hobelspäne aussah. Diese Zubereitungsart ist ebenfalls ganz vorzüglich.

RÜHREI

OEUF BROUILLÉ

In den folgenden Rezepten bringe ich das Rührei in vielen Variationen und mit verschiedenen Garnituren. Doch hier zunächst die Herstellung des Rühreies selbst, das ja das Grundelement bei all diesen Variationen bildet. Pro Person nehme ich drei frische Eier, schlage sie mit dem kleinen Besen durch und vermische sie mit zwei Eßlöffeln gutem, süßen Rahm. Ich salze entsprechend, gebe sehr wenig Pfeffermühle und passiere die Eier durch ein Spitzsieb. Dies ist nötig, da sich im rohen Ei manchmal kleine Körper befinden, die wir nicht verwenden wollen. In einem dazu bestimmten Geschirr — entweder gut verzinntes Kupfer, Edelmetall oder aber eine irdene Eierpfanne — lasse ich einen Mittellöffel bester Butter gelblich werden, damit sie den nötigen Nußgeschmack erhält, gebe die Eier hinein und lasse sie unter stetem Umrühren mit einer Holzspatel dick werden. Das Rührei darf nicht zu fest sein, aber auch nicht mehr fließen. Es ist merkwürdig, daß die Eier, wenn man statt des Holzlöffels einen Metallbesen nimmt, wie es in Frankreich allgemein üblich ist, selbst in dieser kurzen Zeit eine rötliche Farbe erhalten.

OMELETTE

Bei der Herstellung des Omelettes wird ebenfalls sehr viel gesündigt. Man ist sich selbst in führenden Fachkreisen nicht ganz im klaren, ob das Omelette blaß und farblos oder aber mit einer schönen Bräune zu Tisch kommen soll. Ich selbst bin für das letztere. Natürlich muß es aber trotzdem innen weich sein. Die richtige Herstellung erfordert Übung und Schnelligkeit. Ich nehme hierzu pro Person drei frische Eier, einen

Eßlöffel süßen Rahm, zerschlage es gut und passiere es durch. Dann lasse ich einen guten Teelöffel frische Butter in einer heißen Omelettepfanne hellgelb, nicht braun werden, gebe die Eier hinein und nehme die Pfanne aufs volle Feuer. Unter Schütteln mit der linken Hand und gleichzeitigem Umrühren mit einer Eßgabel in der rechten mache ich das Omelette fertig. Ich klopfe dann auf den Pfannenstiel, so daß sich das Omelette vorne etwas umschlägt, schließe es mit der Gabel auch von der anderen Seite und wende es schnell auf die Platte. Wie schon gesagt, soll es außen Farbe haben, innen aber unbedingt weich sein. Durch Überstreichen mit einem Stück frischer Butter bekommt das heiße Omelette einen schönen Glanz.

WEICHE GESCHÄLTE EIER

OEUFS MOLLETS

In vielen Fachschriften werden für weiche Eier dreieinhalb Minuten Kochdauer angegeben. Wenn die Eier klein sind, mag dies genügen, aber große, fünfundsechzig Gramm schwere Hühnereier brauchen fünf Minuten. Am besten gibt man sie in einen Korb und mit diesem in das kochende Wasser, nimmt sie genau nach der benötigten Zeit heraus und läßt sie in einem danebenstehenden Gefäß mit kaltem Wasser abkühlen. Sie lassen sich dann leicht schälen.
Außer diesen in der internationalen Küche als Oeufs mollets bezeichneten Eier kennen wir noch die sogenannten poschierten Eier.

POSCHIERTE EIER

OEUFS POCHÉS

Die Eier müssen ganz frisch sein und werden vor dem Gebrauch eiskalt gelegt. Dann läßt man sie in kochendes Wasser, das mindestens zehn Zentimeter hoch im Gefäß steht und dem man wenig Essig beigefügt hat, aufgeschlagen einzeln einfallen. Sie brauchen etwa eineinhalb Minuten; das Gelbe muß unbedingt weich bleiben. Auf Grund meiner Erfahrungen lasse ich beim Kochen das Salz weg und gebe sie erst zum Abkühlen in salzhaltiges Wasser. Bis zum Gebrauch bleiben sie in diesem warmen, nicht heißen Salzwasser liegen und werden gleichzeitig von den unschönen Fransen befreit.

POSCHIERTES EIGELB

JAUNE D'OEUF POCHÉ

Bei Experimenten kam ich auf die Idee, auch einmal Eigelb allein zu poschieren. Es ist in ungefähr einer Minute fertig, sieht wie ein Champignonköpfchen aus und schmeckt hervorragend. Ich machte mir einmal

den Spaß, die poschierten Eigelb als Champignons zu servieren. Auch im weißen Portwein habe ich sie schon hergestellt. Kalt, auf einem Tartelette mit Kaviar oder mit Wildpüree, sehen sie ebenfalls nicht nur sehr gut aus, sondern schmecken auch ausgezeichnet.

EI IM PORZELLANNÄPFCHEN

OEUF EN COCOTTE

Die unter dem Namen Oeufs en cocotte auf der ganzen Welt beliebten Eier im Porzellannäpfchen oder, worauf ich später zurückkomme, in Becherförmchen, sogenannten „Darioles" hergestellt, sind ebenso wohlschmeckend wie leicht verdaulich.
Die Porzellannäpfchen werden mit Butter ausgestrichen, in jedes kommt etwas Salz, ein Hauch Pfeffermühle, ein guter Eßlöffel Süßrahm und dann das Ei. Vorher hat man eine Deckelform, ungefähr eineinhalb Zentimeter hoch mit Wasser gefüllt, zum Kochen gebracht, setzt die Eier eine Minute hinein und läßt sie dann in der Backröhre kurz gar werden. Auch dieses Ei darf nicht roh bleiben, aber unbedingt noch weich. Ein Teelöffel dünner Geflügelglace macht dieses Frühstücksei nicht nur nahrhafter, sondern hebt auch seinen Geschmack.

GEBACKENES EI

OEUF FRIT

Eine kleine tiefe Stielpfanne, bis zu etwa dreiviertel Höhe mit Olivenöl gefüllt, wird aufs Feuer gebracht. Wenn das Öl sehr heiß ist, wird das Ei hineingeschlagen, mit einem Holzlöffel zusammengerollt und schnell eine Prise Salz dazugegeben.
Dies muß in letzter Minute vor dem Servieren geschehen, da das Eigelb unbedingt weich bleiben muß. Man gibt es zu einigen klassischen französischen Platten, zum Beispiel Kalbskopf en tortue, Poulet sauté Marengo usw. als Garnitur. Ich selbst habe verschiedentlich vor dem Moment des Zusammenrollens ein Stückchen festes Gänseleber- oder Krebspüree hineingewickelt, was immer als nette Überraschung wirkte.

GEBACKENES EIGELB

JAUNE D'OEUF FRIT

Auch gebacken habe ich das Eigelb allein noch in keinem Kochbuch gesehen. Es sieht aber nicht nur sehr gut aus, sondern schmeckt auch hervorragend. Das Backen muß sehr schnell vor sich gehen; es darf nicht ganz eine Minute brauchen. In einem kleinen Blätterteigtartelette, das mit Béarnaise gefüllt ist, findet es bei meinen Gästen immer großen Anklang.

Gänseeier sind nicht ganz so wohlschmeckend wie Hühnereier. Meine Mutter pflegte sie in Fleischbrühe zu kochen, der sie etwas Lorbeerblatt und Schnittlauch beifügte. Das Entenei kommt für uns nur zu Backzwecken in Frage. Hervorragend dagegen schmeckt das Ei des Perlhuhnes. Auch das der Truthenne ist nicht zu verachten.

KIEBITZEI

OEUF DE VANNEAU

Etwas ganz Hervorragendes ist das Kiebitzei. Obwohl es so klein ist, benötigt es eine längere Kochdauer als das Hühnerei, volle fünfzehn Minuten. Es wird dann abgekühlt und, nachdem die Spitze abgeschnitten ist, in einem Körbchen mit Radieschen zu Tisch gebracht. Der Kenner schält es schnell, quetscht es zwischen den beiden Handflächen, schneidet es durch, streut Selleriesalz darüber und genießt es heiß mit einem Stückchen frischer Butter darauf. Ich esse zu Kiebitzeiern gern frische Gartenkresse, die, nur mit Zitronensaft beträufelt, einen fast meerrettichähnlichen Geschmack mitbringt.

DAS MÖWENEI

OEUF DE MOUETTE

Das Möwenei ist ebenfalls eine große Delikatesse, wenn es auch geschmacklich nicht an das Kiebitzei herankommt. Ich glaube, daß es kalt, geteilt, auf Rahmmeerrettich und mit etwas Selleriesalz bestreut, am besten schmeckt, oder aber auch in Verbindung mit Kaviar.
In Kriegszeiten, wo es keine Eier gab und alles rationiert war, konservierte ich Möweneier in großen Mengen und bereitete aus ihnen, da sie markenfrei waren, alle Arten von Eierspeisen.

SPIEGELEIER

OCHSENAUGEN

OEUIL DE BOEUF

Noch heute sind mir die Ochsenaugen, wie wir sie in unserer Kindheit bekamen, in lebhafter Erinnerung. Die Mutter hatte dafür irdene Spezialplatten mit je sechs Vertiefungen, jede gerade für ein Ei passend. Sie ließ diese ziemlich heiß werden und gab dann einen halben Teelöffel Butter in jede Vertiefung. Sobald die Butter gelb war, gab sie schnell etwas Salz, einen Hauch Pfeffermühle und das Ei hinein. Bei dieser Art der Zubereitung sitzt das Eigelb noch weich in einem herzhaft gebackenen Nestchen.

SETZEIER PRÄSIDENT MOTTA

OEUFS SUR LE PLAT PRÉSIDENT MOTTA

Sie haben einen reifen Apfel geschält, vom Kerngehäuse befreit, in dünne Scheibchen geschnitten und schnell in Butter geröstet. Außerdem schmelzen Sie ein kleines Quantum Gruyère-Käse mit einem Gläschen Weißwein und einem Tropfen Whisky, geben einen Eßlöffel dieser Masse in ein gebuttertes Eierplättchen und verteilen die gerösteten Apfelscheiben darüber. Darauf setzen Sie ein Spiegelei, aber nicht in Butter gebraten, sondern auf folgende Weise in Bouillon fertiggemacht: Ein flaches Metallgeschirr bedecken Sie etwa eineinhalb Millimeter hoch mit guter Fleischbrühe und schlagen, sobald diese kocht, ein frisches Ei hinein. Sie salzen nur das Eiweiß; es wird bald stocken, das Gelbe dagegen bleibt weich und wird mit einem Hauch Paprika bestreut. Dann stechen Sie das Ei aus und placieren es vorsichtig auf das Eierplättchen, das wie oben beschrieben gefüllt ist.

Wichtig ist bei der Präparation des Eies, daß die kochende Fleischbrühe nur eineinhalb Millimeter hoch im Gefäß steht, so daß sie nicht an das Eigelb herankommt. Die Sache hört sich etwas kompliziert an, ist aber einfach und schmeckt vorzüglich. Ich serviere das Gericht in dem Eierplättchen, das ich auf einen Teller mit einem kleinen Papieruntersatz gebe.

SPIEGELEIER GUSTAV ADOLF

OEUFS SUR LE PLAT GUSTAVE ADOLPHE

Frische kleine Krevetten, wie man sie in Schweden überall findet, brechen Sie aus und binden Sie mit einer Hummersauce. Des weiteren schneiden Sie fertiges Kalbshirn in zwei Zentimeter dicke Scheiben, beträufeln sie mit Zitronensaft, würzen, wenden sie in Mehl und Ei und panieren mit frischem Mie de pain und rösten dann die Scheiben schnell in klarer Butter.

Diese Eier werden ebenfalls am besten nicht auf großer Platte, sondern in kleinen Spezialplättchen dem Gast einzeln gereicht, und zwar wird die gebratene Hirnscheibe in die Mitte placiert, die saucierten Krevetten darumgelegt und das ausgestochene, in der Bouillon fertiggemachte Spiegelei daraufgesetzt und mit feingehackten Trüffeln bestreut.

SPIEGELEI BERCY

OEUF SUR LE PLAT BERCY

Viele Kollegen geben als Garnitur bei dieser altbekannten Platte nur kleine Chipolata-Würstchen, ich füge aber stets auch noch feingeschnittene, schnell geröstete Kalbsnieren dazu, die ich mit einer frischen Tomatensauce umgebe.

SPIEGELEI MEYERBEER

OEUF SUR LE PLAT MEYERBEER

Das Spiegelei Meyerbeer ist eine alte, traditionelle Platte. Doch dürfen dazu nicht, wie es oft der Fall ist, die Nieren eines älteren Hammels, sondern nur zarte junge Lammnieren verwendet werden. Die Nieren werden vom Fett und der Haut befreit, halbiert, gut gewürzt und in Olivenöl so geröstet, daß sie inwendig noch rosa sind.
Vorher haben Sie eine Sauce Périgueux nicht mit einer Sauce Espagnole, sondern mit einem kurzgehaltenen Kalbsfond, einem Eßlöffel Madeira und reichlich frisch gehackten rohen Trüffeln verkochen lassen. Mit dieser kurzen kräftigen Trüffelsauce maskieren Sie die um die Spiegeleier herumgruppierten halben Lammnieren.

RÜHREIER

RÜHREI MIT EDELPILZEN

OEUF BROUILLÉ AUX CHAMPIGNONS

Frische, in nicht zu dünne Scheiben geschnittene Champignons werden mit Butter weichgedämpft. Rührei wie oben beschrieben sorgfältig hergestellt, die Champignons in die Mitte gegeben und leicht mit Petersilie bestreut.

RÜHREI MIT TOMATEN

OEUF BROUILLÉ AUX TOMATES

Reife süße Tomaten werden geschält, entkernt und in Würfel geschnitten, rasch in wenig Olivenöl mit feingehackten Schalotten geröstet, in die Mitte des sorgfältig hergestellten Rühreies gegeben und mit frischem Kerbel bestreut.

RÜHREI ERWIN VON STEINBACH

OEUF BROUILLÉ ERWIN VON STEINBACH

Durchwachsener, milder gekochter Schinken wird in feine Würfel geschnitten, in frischer Butter erhitzt und mit einigen Tropfen Sherry abgelöscht. Das Rührei wird mit feingeschnittenem Schnittlauch und Parmesankäse vermischt. Die Tomaten behandelt man wie bei Rühreiern mit Tomaten.
Der Schinken wird in die Mitte des angerichteten Rühreies dressiert, die Tomaten kranzförmig darum und das Ganze mit Geflügelglace beträufelt.

RÜHREI NACH ART DER METZGERIN

OEUF BROUILLÉ BOUCHÈRE

Sie verwenden große, aber dünne Hartwurstscheiben, denen Sie die Haut belassen, geben sie in eine heiße Fritüre, in der sich die Wurstscheiben körbchenartig wölben. Einige dicke, gewürzte und mit Parmesan bestreute Markscheiben glacieren Sie kurz unter dem Salamander und beträufeln sie mit eingekochter Fleischglace.
Die Wurstkörbchen füllen Sie mit naturellem Rührei und setzen die großen gratinierten Markscheiben obenauf.

RÜHREI MIT POULARDENLEBERN

OEUF BROUILLÉ AUX FOIES DE POULARDE

Sehr selten bekommt man diese Platte fehlerlos und vollendet dargeboten. Die Poulardenlebern werden gesalzen, mit Pastetengewürz und Paprika bestreut. Man versucht die Stücke möglichst gleich groß auszuwählen, röstet sie schnell in Olivenöl, bestreut sie mit wenig Schalotten und einem Hauch Knoblauch, beträufelt sie mit nicht zu wenig Geflügelglace und wenig Zitronensaft, wendet sie rasch noch einmal um und gibt sie in die Mitte des Rühreies. Die Lebern müssen innen noch rosa sein. Eine Sauce ist hierzu nicht nötig.

RÜHREI MIT KREBSSCHWÄNZEN

OEUF BROUILLÉ AUX QUEUES D'ÉCREVISSES

Pro Person wird eine halbe Portion „Krebsschwänze mit feinen Kräutern" hergerichtet und in die Mitte des angerichteten Rühreies placiert. Am besten gibt man das Rührei für jede Person einzeln in einem Porzellannäpfchen.

RÜHREI HERZOGIN VON KENT

OEUF BROUILLÉ DUCHESSE DE KENT

Das Rührei wird mit Krebsschwänzen wie oben hergestellt und an den Seiten mit je zwei schönen großen schwarzen Trüffelscheiben, die einen Augenblick in Geflügelglace und Madeira angewärmt sind, umlegt. In die Zwischenräume kommen zwei frisch gebackene Austern.

RÜHREI MIT TRÜFFELN

OEUF BROUILLÉ AUX TRUFFES

Rührei mit Trüffeln ist eine hervorragende Delikatesse.
Ich verwende dazu eine etwa zweihundert Gramm schwere Trüffel. Nachdem sie gebürstet ist, wird sie dünn geschält und in wenig Geflügel-

jus und Sherry etwa zwanzig Minuten poschiert. Zwei Drittel der Trüffel schneide ich in kleine Würfel und lasse sechs schöne Mittelscheiben zurück. Die Trüffelwürfel ziehe ich unter das fertige Rührei, richte es an, lege die Scheiben obenauf und bedecke alles mit dem kurz eingekochten Trüffelfond.

RÜHREI MIT SPARGELSPITZEN

OEUF BROUILLÉ AUX POINTES D'ASPERGES

Grüne zarte Spargelspitzen, einzeln abgebrochen, werden gebunden gekocht. Der untere Teil der Spargel wird in ein Zentimeter lange Schnittchen geschnitten, in Butter warm gemacht und unter das fertige Rührei gezogen.
Den vorderen Teil, das heißt die Spargelköpfchen, läßt man etwa drei Zentimeter lang im Bündelchen, das man in die Mitte des Rühreies gibt, wobei die untere Hälfte mit Sauce Hollandaise maskiert wird.

RÜHREI STRASSBURGER ART

OEUF BROUILLÉ STRASBOURGEOISE

Sechs kleine oder vier größere Paar frische weiße Froschschenkel poschiere ich mit Weißwein, einem Stückchen Butter und wenig Dill, salze und würze sie und lasse sie eine Viertelstunde langsam weich dünsten, nehme sie dann heraus, löse sie sorgfältig von den Beinchen und binde sie mit wenig Sauce aux fines herbes. Ich gebe diese Froschschenkel in die Mitte des fertigen Rühreies und füge im letzten Moment einige kleingeschnittene, frisch in Butter geröstete Weißbrotwürfel hinzu.

RÜHREI ARNOLD BÖCKLIN

OEUF BROUILLÉ ARNOLD BÖCKLIN

Ein Frankfurter Würstchen wird von der Haut befreit und in dünne Scheibchen geschnitten, milder durchwachsener Schinken und die gleiche Menge feines Weißbrot in kleine Würfelchen. Schinken- und Brotwürfelchen werden in wenig Butter geröstet und mit frisch gehackten feinen Kräutern und einem Eßlöffel Parmesan vermischt. Diese Mischung gibt man in die Mitte des fertigen Rühreies und umlegt es mit den Frankfurter Würstchen.

RÜHREI NACH FÖRSTERINNEN-ART

OEUF BROUILLÉ FORESTIÈRE

Milder magerer Räucherspeck, feingewürfelt, wird im eigenen Fett geröstet, gleichzeitig junge Morcheln in Butter weichgedünstet. Den Speck mit dem fertigen Rührei vermengen, die Morcheln mit wenig dickem Rahm binden und in die Mitte dressieren.

LA PIPERADE (BASKISCHES GERICHT)

Vorbereitung: Einige Scheiben gekochten, durchwachsenen Bayonner Schinkens, einige süße Pfefferschoten, in Scheiben geschnitten und entkernt, ebensoviel reife süße Tomaten, von den Kernen befreit und in Würfel geschnitten, eine feingehackte Knoblauchzehe, eine entsprechende Anzahl Eier, zerschlagen wie zu Rührei.
Ich röste die Pfefferschoten in heißem Olivenöl mit einer Prise Safran und dem Knoblauch an und füge dann die Tomaten bei. Wenn sie weich sind, gebe ich das Rührei dazu. Die Schinkenscheiben habe ich vorher in Schweineschmalz Farbe nehmen lassen und gebe die Eier mit Tomaten und Pfefferschoten darüber.

EIER IN COCOTTE

OEUFS EN COCOTTE

Die Grundherstellung ist bereits beschrieben. Bevor ich die einzelnen Variationen bringe, möchte ich nur noch einmal wiederholen, daß es bei allen Eiern im Porzellannäpfchen auf die Minute ankommt.

EIER IN COCOTTE AMERIKANISCHE ART

OEUFS EN COCOTTE À L'AMÉRICAINE

Ich buttere die Cocotte gut aus, gebe einen Eßlöffel feingeschnittenen Hummer à l'Américaine mit der Sauce hinein und umgebe das Eigelb nach dem Poschieren mit einem dünnen Kranz von der Hummersauce.

EIER IN COCOTTE À LA BERGÈRE

OEUFS EN COCOTTE À LA BERGÈRE

Ich habe Champignons frisch gehackt, lasse sie in Butter weich dünsten und gebe einen guten Eßlöffel dieses Pürees, sowie einen Eßlöffel dicken Rahm in die Schale, salze und würze, gebe das Ei darauf und übergieße es vor dem Servieren mit einem Eßlöffel eingekochter Kalbsjus, mit wenig gehacktem frischem Estragon.

EIER IN COCOTTE BAYONNER ART

OEUFS EN COCOTTE MODE DE BAYONNE

Ich röste feingeschnittenen gekochten Schinken und das gleiche Quantum entkernte, geschälte, süße Tomaten unter Beigabe einer sehr kleinen Prise Safran in Olivenöl schnell an, gebe die Masse mit einem Löffel Rahm in die Cocotte, salze etwas und schlage dann das Ei darauf, worauf ich es auf die übliche Weise fertigmache.

EIER IN COCOTTE COLBERT

OEUFS EN COCOTTE COLBERT

Ich bedecke das fertige Ei vor dem Servieren mit einer dicken Sauce Colbert.

EIER IN COCOTTE MICHEL

OEUFS EN COCOTTE MICHEL

Ich schneide Gänseleberparfait mit einem warmen Messer in kleine Würfel, gebe es in die Schale, gieße etwas Sherry darüber und wärme die Leber kurz an, füge dann Rahm, Salz und etwas Pfeffermühle dazu und gebe das Ei darauf. Vor dem Servieren begieße ich das Ei mit einem Eßlöffel Trüffeljus.

GESCHÄLTE WEICHE EIER

OEUFS MOLLETS

FLORENTINER ART

OEUFS MOLLETS FLORENTINE

Junge zarte Spinatblättchen werden mehrmals gewaschen und, nachdem die Stiele entfernt sind, in Butter weichgedünstet und auf einer Spezialplatte ausgebreitet; die Eier darauf postiert, mit einer Sauce Mornay überzogen, mit Parmesan bestreut, mit Butter beträufelt und kurz vor dem Servieren unter den Salamander gegeben, damit sie schön Farbe nehmen können. Sie dürfen jedoch dabei nicht hart werden.

WEICHE EIER VICTORIA

OEUFS MOLLETS VICTORIA

Blätterteigtartelettes mit einem Salpicon von Hummer, Trüffeln und Champignons füllen, die Eier daraufsetzen, mit einer Hummersauce überziehen und schnell glacieren. Vor dem Servieren gibt man eine glacierte Trüffelscheibe auf jedes Ei.

WEICHE EIER ROLAND

OEUFS MOLLETS ROLAND

Sie präparieren Blätterteigtartelettes und geben ein nicht zu dünnes Püree aus Kalbshirn hinein, dem Salz, Gewürz und eingekochte Kalbsjus beigemischt ist. Sie setzen das weiche Ei darauf, saucieren mit einer dick eingekochten Sauce Allemande und bestreuen das Gericht mit gehackten Trüffeln.

WEICHE EIER MARSCHALL BLUCHER

OEUFS MOLLETS MARÉCHAL BLUCHER

Sie schälen dicke rohe Gurken und schneiden sie in etwa drei Zentimeter hohe Stücke; die Kerne nehmen Sie teilweise heraus. Nachdem Sie die Kanten der Gurkenstückchen abgeschnitten haben, blanchieren Sie die Stücke und dünsten sie in Butter weich.
Vorher stellen Sie sich bereits eine Füllung aus einigen Anchovisfilets und zwei Ölsardinen her, die Sie zusammen durch ein feines Drahtsieb passieren. Sie geben sie in die Mitte der fertigen Gurkenscheiben, setzen die Oeufs mollets darauf und saucieren mit einer Sauce tomate.

WEICHE EIER STANLEY

OEUFS MOLLETS STANLEY

Ich setze die weichen Eier auf ein Bett von frisch hergestelltem Curryreis und maskiere sie mit einer Sauce Stanley (feines Zwiebelpüree, im Verhältnis eins zu eins mit einer Sauce Allemande verkocht).
Vor dem Servieren gebe ich auf die saucierten Eier eine Julienne aus gekochten Trüffeln und der Spitze einer Ochsenzunge, in Madeira leicht angewärmt.

*

KAVIAREIER WALTERSPIEL

OEUFS AU CAVIAR WALTERSPIEL

Die Eier acht bis neun Minuten kochen und abkühlen. Später schneidet man sie der Länge nach schräg durch; denn wenn ich sie glatt halbiere, würden sie gleich, wenn der Gast sie genießen will, auseinanderfallen, und das Überraschungsmoment ginge verloren. Ich nehme das Eigelb heraus, fülle die eine Hälfte mit etwa fünfzehn Gramm Kaviar, bestreiche die Schnittfläche mit einer ganz dünnen Schicht von Eiweiß, mit Mehl gemischt, und klebe die andere Hälfte damit an, so daß das Ei wieder wie ein ganzes wirkt. Dann wälze ich es erst in Mehl, dann in Ei und frischem Mie de pain. Ich backe das Ei in einer kleinen Fritüre von ausgelassener Butter gelb heraus; das Schmalz muß so heiß sein, daß das Ei in kürzester Zeit Farbe nimmt, auf diese Weise bleibt der Kaviar innen kalt.
Diese Platte kommt manchem Kollegen vielleicht etwas überspitzt vor, aber mit Exaktheit ausgeführt, ist sie eine prächtige Überraschung. Das Ei ist außen heiß, der Kaviar muß jedoch eiskalt bleiben.
Sie servieren dazu gebackene Petersilie und Sauce Tyrolienne.

OMELETTEN

OMELETTES

Welche Sorgfalt dazu gehört, ein Omelette richtig herzustellen, habe ich bereits beschrieben. Wie auch sonst bei den „einfachen" Gerichten, muß man dabei kochen können; ein gutes Gelingen hängt von Sekunden ab. Das Omelette ohne jede Beigabe, höchstens mit feinen Kräutern oder Parmesan, wird meistens beim Ersten Frühstück eingenommen. Das Omelette mit Nieren, Geflügelleber, Tomaten oder auch einem Hummerragout genießt man am besten des Mittags. Der Feinschmecker liebt im allgemeinen abends keine warmen Eierspeisen.

Ein Omelette mit feinen Kräutern oder mit Parmesan bedarf für den Koch keiner näheren Erläuterungen, wohl aber die verschiedenen Variationen.

BAUERNOMELETTE

OMELETTE PAYSANNE

Schneiden Sie eine große oder zwei kleinere gekochte Kartoffeln in dünne Scheiben und präparieren Sie drei Scheibchen mageren geräucherten Speck, jedes davon dreifach geteilt, einen Teelöffel feingehackte Zwiebeln und ebensoviel feingehackten Schnittlauch. Zerschlagen Sie für jede Person zwei Eier, nehmen Sie aber am besten kein Salz, da der Speck genügend mitbringt. Einen Teelöffel frischer Butter lassen Sie heiß werden, rösten den Speck darin eine Minute auf beiden Seiten an, streuen die Zwiebeln darüber, rösten sie etwas mit, geben dann die Kartoffeln dazu. Dieses Gemisch lassen Sie noch einen Augenblick weiterrösten, reißen es dann mit der Gabel auseinander und schütten die Eier darüber. Auf schwächerem Feuer gewinnen die Eier außen an Festigkeit und werden mit der Eßgabel nach innen gezogen. Die Kartoffeln und der Speck erhöhen sich dadurch etwas. Man läßt das Omelette dann in Ruhe, daß es von unten schön Farbe nehmen kann, bestreut es mit dem gehackten Schnittlauch und gibt einen Hauch Pfeffermühle darüber. Am besten gibt man es sofort auf den Teller, weil es durch das Herunternehmen von der Platte auf den Teller unansehnlich wird.

OMELETTE MIT SPARGELSPITZEN

OMELETTE AUX POINTES D'ASPERGES

Das Omelette wird von oben eingeschnitten und mit Spargelstückchen — wie bei Rührei mit Spargelspitzen beschrieben, aber mit Sauce Hollandaise gebunden — gefüllt. Die drei Zentimeter langen Spitzen werden gestaffelt obenauf gelegt. Ich umgebe dieses Omelette mit einer dünnen Sauce Allemande und maskiere die unteren Hälften der Spargelspitzen mit Sauce Hollandaise.

OMELETTE MIT TRÜFFELN

OMELETTE AUX TRUFFES

Man gibt in die Omelettemasse Trüffelwürfel und belegt das Omelette mit schönen glacierten Trüffelscheiben. Der Trüffelfond wird außen herumgegeben. Sauce Espagnole oder Demi-Glace haben bei diesem Gericht nichts zu suchen.

OMELETTE SADI CARNOT

Sie passieren eine kleine Scheibe Gänseleberparfait durch ein Drahtsieb, verdünnen es mit altem Sherry und stellen es beiseite.
Zwei Scheiben Bayonner Schinken sowie eine geschälte rohe Trüffel schneiden Sie in Julienne, dünsten die Trüffeln etwa zehn Minuten in einem Kasseröllchen mit Butter weich, geben den Schinken dazu, fügen einige Tropfen Sherry bei und lassen die ganze Flüssigkeit offen einkochen. Dann mischen Sie diese Schinken- und Trüffeljulienne in die Masse und machen das Omelette fertig. Auf eine Porzellanplatte gießen Sie das erwärmte Gänselebermus, dem Sie etwas Geflügelglace beigemischt haben, und stürzen darauf das Omelette.

OMELETTE TIROLER ART

OMELETTE TYROLIENNE

Einige reife süße Tomaten werden geschält, von den Kernen befreit und in Würfel geschnitten. Diese Tomatenwürfel läßt man in Olivenöl kurz anrösten. Eine nicht zu große Zwiebel wird quer in dicke Scheiben geschnitten, die einzelnen Zwiebelringe in Mehl und Ei gewendet und in heißem Schweineschmalz gelb herausgebacken.
Ein Omelette, wie üblich zubereitet, wird von oben mit den Tomaten gefüllt und die gebackenen Zwiebelringe sorgfältig staffelförmig darauf placiert; das heißt, Sie fangen mit den kleinsten an, nehmen gegen die Mitte zu immer größere und enden wieder mit den kleinen Ringen. Das Omelette wird mit gut eingekochter Kalbsjus umgeben.

OMELETTE WASHINGTON

Ein Omelette mit feinen Kräutern wird vor dem Servieren mit einer Sauce Colbert umgeben. Als Garnitur kommen in die Mitte gebackene Austern und daneben kleine Markcroutons.

OMELETTE LINNÉ

Sie präparieren eine weiße Dillsauce. (Leider hat der Dill bei uns nicht das Aroma wie in Schweden.)
Ein Dutzend frischer Krebsschwänze wenden Sie in Mehl, Eiweiß und frischem Mie de pain und backen sie in klarer Butter heraus.
Sie geben die Dillsauce auf eine Porzellanplatte, stürzen das Omelette darauf und garnieren es mit den gebackenen Krebsschwänzen.

DIE FISCHE

LES POISSONS

Über das Kapitel Fische müßte man ein eigenes Buch schreiben, denn fast alle Länder Europas, Nord- und Südamerikas — die anderen habe ich nicht kennengelernt — haben, soweit sie an Meeren und Flüssen liegen, ihre eigenen Spezialitäten und halten natürlich oft aus Lokalpatriotismus ihre Fische und die Art ihrer Zubereitung für die beste.

Selbst beim besten Willen könnte aber der weitgereiste Koch nicht sagen, welchem Lande er auf diesem Gebiete den Vorzug geben sollte. Allerdings, was die eigentliche „Kultur" des Fisches anbelangt — ich meine damit die Art und Weise, wie er verarbeitet, zubereitet oder auch konserviert wird —, steht wohl Frankreich an der Spitze. Es hat ja auch die größte Anzahl von schmackhaften Fischarten, seien es Fluß- oder Seefische, im Lande. Ob an der Côte d'Azur, ob im Westen oder an den Küsten der Normandie, überall ist der Feinschmecker erstaunt über den kulinarischen Erfindungsgeist, der selbst in kleinsten Städten unnachahmliche Spezialitäten geschaffen hat. Wo erhält man eine bessere Sardine als in Nantes, wo eine so schneeweiße, dicke, dabei aber zarte Seezunge wie in Dieppe? Fast in der gleichen Qualität finden wir letztere auch in England. Ebenso muß man den Ruhm des besten Steinbutts beiden Ländern zusprechen.

Beim Besuch der verschiedenen Länder müssen wir uns zunächst jedes Vorurteils enthalten, und erst nach wochenlangem Studium der Materie dürfen wir entscheiden, ob wir es für vorteilhafter halten, die Fischgerichte in der landesüblichen Weise herzustellen, oder ob wir sie vielleicht nicht doch auf eine andere Art schmackhafter oder gesünder zubereiten können. Zartheit und Geschmack des Fisches sind sowohl von der Nahrung, die er in seinem Gewässer findet, vielleicht aber noch mehr von der Temperatur des Wassers abhängig. Welch herrliche Fischarten bieten uns doch die baltischen Staaten und Rußland, die Adria, das Schwarze Meer und besonders Schweden und Norwegen!

Bei den einzelnen Rezepten will ich versuchen, darauf ausführlicher zurückzukommen. Freilich kann es im Rahmen dieses Werkes immer nur ein Bruchteil von dem sein, was zum umfangreichen Kapitel Fische eigentlich zu sagen wäre.

Über das Kochen der Fische gehen die Anschauungen auseinander. Nach meinem Dafürhalten gehört ein Steinbutt, ein Fogàs oder Dorsch nur in einfachem Salzwasser gekocht. Die in der Großstadt auf den Markt

kommende Zuchtforelle bereite ich ebenso wie den Rheinsalm in Court-Bouillon zu. Eine im Gebirgsbach gefangene Forelle schmeckt dagegen wieder im einfachen Salzwasser gekocht am besten; ohne alle Gewürze, fast möchte ich sagen, in ihrer Jungfräulichkeit.

DIE COURT-BOUILLON

Zur Herstellung der Court-Bouillon nehme ich für sechs Liter Wasser einen Viertelliter Weinessig, sechzig Gramm grobes Salz, ein halbes Pfund feingeschnittene Karotten, einen kleinen Sellerieknollen, drei große Zwiebeln, in Scheiben geschnitten, vier rohe Tomaten, das Weiße von zwei Lauchstengeln, ein Lorbeerblatt, ein Thymianzweigchen, eine kleine Handvoll Petersilienstiele und ein Dutzend weiße Pfefferkörner. Ich lasse dies alles zusammen, nicht bedeckt, eine halbe Stunde langsam kochen. Man verwendet diese Brühe besser nicht mehrere Tage hintereinander, weil sie durch öfteren Gebrauch an Geschmack verliert. Bei einem regeren Geschäftsgang wird die mittags gebrauchte Court-Bouillon sogar am Abend erneuert.

FISCHFOND

FOND DE POISSON

Da der Fischfond von einer so eminenten Bedeutung für die Herstellung der gesamten Fischsaucen ist, will ich das Rezept, obwohl es eigentlich in die Rubrik der Saucen gehört, hier bringen, um seine Wichtigkeit entsprechend zu unterstreichen.
Während meiner Laufbahn mußte ich selbst in sonst sorgfältig geführten Hotelküchen feststellen, welch unmögliche Dinge bei der Herstellung dieser Fischbrühe Verwendung fanden: Fischköpfe mit Kiemen von großen und kleinen Fischen, die Bauchlappen von Kabeljau und anderes mehr. Ich verwende dazu nur die Gräten von Seezungen, Steinbutt oder Hecht, nicht aber von Merlan oder Schleie, sowie den ganzen muskulösen Rand des Steinbutts, hacke dies in kleine Stücke und lasse es gut waschen und abtropfen.
Im folgenden rechne ich mit einem kleinen Quantum, sagen wir mit drei Liter.
Ich gebe in ein dickes Geschirr einen guten Eßlöffel Butter, ein großes Lorbeerblatt oder zwei kleine, zwei zerdrückte Knoblauchzehen, das Weiße von einem großen oder zwei kleinen Lauchstengeln, drei Zwiebeln — in dünne Scheiben geschnitten — sowie die rohe Fischpräparation. Außerdem füge ich vier bis sechs Stück ganz reife Tomaten bei und ein kleines Sträußchen Thymian. Dann schließe ich hermetisch und lasse das Ganze bei halber Hitze ungefähr zwanzig Minuten lang

Brühe ziehen. Erst jetzt füge ich eine halbe Flasche Moselwein, eine Handvoll frische Champignonabfälle und zwei Liter ungesalzene Bouillon bei. Diese Brühe lasse ich offen eine halbe Stunde kochen, nicht länger, passiere sie durch ein Tuch und halte sie für sämtliche weiße Fischsaucen bereit.
Im großen Betrieb stelle ich einen gleichen Fischfond mit Rotwein her, um ihn für braune Fischsaucen zu benützen.
Auf jeden Fall müssen diese Fischfonds am Tage der Herstellung verwendet werden, da sie das Aufheben bis zum nächsten Tage nicht ertragen; es fehlt ihnen dann die Frische.
Ich gebe jedem Kollegen den Rat, von der alten Methode des Einkochens von Fischfond, wie ich selbst in den besten französischen Küchen kennengelernt habe, abzusehen. Im gleichen Maße, wie ein brauner Geflügel- oder Kalbsfond gewinnt, verliert der Fischfond durch das Einkochen und hinterläßt einen unangenehmen Nachgeschmack.
In diesem Zusammenhang erinnere ich daran, wie wir früher für Festlichkeiten Seezungen poschierten — ich unterscheide kochen und poschieren: Die Seezungenfilets schwammen dabei in so viel Flüssigkeit, daß wir sie oft auf ein Fünftel einkochen mußten, und wenn der Poissonier das Butterpapier braun werden ließ, dann war das Unglück vollkommen, denn es kam der unangenehme Geschmack des verbrannten Papieres dazu und die Seezungen waren durch die Methode des Einkochens im Geschmack verdorben.

*

An der Spitze der Süßwasserfische stehen in qualitativer Hinsicht ohne Zweifel alle Forellenarten. Sämtliche Salm- und Lachsarten rechne ich, obwohl sie den größten Teil ihres Lebens im Meer verbringen, ebenfalls zu den Süßwasserfischen.

DIE FORELLE

LA TRUITE

Ich beginne mit dem kleinsten dieser Edelfische. An sich ist die Forelle ein Gebirgswasserfisch. Man züchtet und mästet sie jedoch, um der großen Nachfrage zu entsprechen, in der Umgebung aller Großstädte, auch wenn diese oft weit vom Gebirge entfernt sind. Diese Zuchtforellen halten jedoch keinen Vergleich aus mit den Fischen der Gebirgsbäche des Schwarzwaldes, der Vogesen, der Schweizer Berge, Schottlands, Skandinaviens oder auch Kanadas. Doch sind auch diese nicht überall weißfleischig, wie wir uns die Gebirgsforelle an sich vorstellen.
Am wohlschmeckendsten sind ungefähr hundertfünfzig Gramm schwere, blaugesottene Forellen mit zerlassener feinster Butter. Diese wird erst im letzten Moment geschmolzen und darf nicht über sechzig Grad warm

werden. Wer es liebt, kann Salz oder feine Kräuter beimengen; ich bin nicht dafür, denn die in Salzwasser gekochte Forelle bringt so viel eigenen Wohlgeschmack mit, daß sie außer der Butter keinerlei Zutaten und als Beigabe nur sorgfältig hergestellte Salzkartoffeln erfordert.
Ich rate dringend ab, die Forelle, wie fast allgemein üblich, mit frischen harten Butterscheiben zu servieren. Der Gedanke wäre gut unter der Voraussetzung, daß die Forelle gleich auf dem sehr heißen Teller zu Tisch kommt, so daß die Butter von selbst schmilzt; doch dürfte dies meistens, besonders bei größeren Essen, nicht durchführbar sein.
Ob man die Forellen nun besser in Salzwasser kocht oder in der Court-Bouillon herstellt, ist strittig und muß dem einzelnen überlassen bleiben. Ich ziehe ersteres vor, da die Gewürze der Court-Bouillon nach meiner Ansicht den der Forelle eigenen feinen und zarten Geschmack übertönen.

FORELLE BLAU

TRUITE AU BLEU

Erst kurz vor dem Gebrauch schlägt man die Forelle ab, schneidet sie vorsichtig auf und reinigt sie, so daß der anhaftende Schleim möglichst noch an dem Fisch verbleibt. Das Salzwasser hält man kochend bereit und erst, wenn die Suppe verlangt wird, beträufelt man den Fisch mit Essig und rüttelt ihn einen Moment in dem Essig, der sich auf der Platte angesammelt hat, gibt ihn dann in das kochende Salzwasser, schiebt ihn aber, ohne ihn weiterkochen zu lassen, beiseite. Ich decke ihn nie zu, denn so habe ich die Forelle besser unter den Augen und die Gewähr, daß sie wirklich nicht mehr zum Kochen kommt.
Die Forellen richte ich mit dem aufgeschnittenen Leib nach unten in einer Porzellanplatte an und bedecke sie, bis sie zum Gast gelangen, mit einer in das Fischwasser getauchten Serviette, die ich aber vorher wegen des eventuell anhaftenden Seifengeschmacks in warmem Wasser durchgespült habe. Fürs Auge kann man einen Kranz krauser grüner Petersilie um die Forelle geben.

FORELLE GEBACKEN

TRUITE FRITE

Selbst bei größter Sorgfalt gelingt es dem Fischer manchmal nicht, alle Forellen lebend zu bringen, und da ich für blaugesottene nur springlebende verwende, gebe ich die anderen gebacken, beziehungsweise vom Rost.
Die Forellen werden ausgenommen, gereinigt, gewürzt und gesalzen. Dann gibt man einen Löffel frischen Rahm darüber, schwenkt sie darin und läßt sie zugedeckt vom Salz durchdringen. Kurz vor Gebrauch erst werden sie herausgenommen und auf ein frisches Tuch gelegt, in Mehl

gewendet und in einer Fritüre, die aus halb Nierenfett, halb Olivenöl besteht, oder auch in Butterschmalz herausgebacken. Durch die Rahmzugabe bekommen die Forellen ein appetitliches gelbes und knuspriges Aussehen. Man reicht dazu halbe Zitronen und reichlich gebackene Petersilie.

Vielfach konnte ich, namentlich in Großküchen, sehen, wie die Fische nach dem Backen, wenn sie nicht sofort zu Tisch kamen, auf ein Tuch gelegt und bei geöffneter Ofentüre warm gestellt wurden. Dies ist falsch, denn entweder kommt das Tuch leicht ins Brennen oder aber der Fisch wird kalt. Ich schlage für diesen Zweck die Verwendung eines etwa fünf Zentimeter hohen Gefäßes aus Kupfer oder einem anderen Metall vor, das ich mit den äußeren Scheiben eines englischen Brotes auslege, die das Fett sofort aufsaugen und es sogar zulassen, das Ganze, kurz bevor der Fisch serviert werden soll, noch einmal in den heißen Ofen zu schieben. Dieses System, zum Abtropfen ganze Brotkrusten zu verwenden, benütze ich bei allem in der Fritüre Gebackenen, zum Beispiel bei Kartoffelcroquetten, Cromesquis usw. (nicht aber für Pommes frites oder Pommes pailles). Brotkrusten sind für diesen Zweck viel vorteilhafter als ein Tuch, das allzuleicht anbrennt.

FORELLE VOM ROST

TRUITE GRILLÉE

Will ich Forellen am Rost herstellen, dann verwende ich ebenfalls am besten schon tags zuvor getötete Tiere, damit sie nicht aufplatzen und so einen unschönen Anblick bieten. Sie werden gewürzt und gesalzen, in eine Porzellanplatte gegeben und mit Öl beträufelt. Man läßt sie eine Stunde darin liegen, wendet sie aber ein- oder zweimal um und gibt sie dann bei gelindem Holzkohlenfeuer auf den Rost.

Während des Röstens bepinselt man sie einige Male mit reinem Olivenöl, beträufelt sie nach dem Anrichten mit Zitronensaft und gibt eine pikante kalte Sauce à part oder eine halbflüssige Maître d'hôtel dazu.

FORELLE ART DER MÜLLERIN

TRUITE MEUNIÈRE

Zu Forellen nach Art der Müllerin verwende ich lieber frisch abgeschlagene Fische. Sie bieten zwar einen etwas weniger ästhetischen Anblick, schmecken dafür aber besser.

Forellen im Gewicht von zweihundert Gramm halte ich hierfür am geeignetsten. Sie werden gut gesalzen und gewürzt, auch innen, dann in Mehl gewendet und vorsichtig auf beiden Seiten gelb bis dunkelbraun gebraten. Ich bestreue sie beim Anrichten mit frisch gehackter Petersilie,

beträufle sie mit flüssiger Kalbsglace und Zitronensaft und begieße den Fisch erst im letzten Moment mit nicht zu wenig gelber Butter, wobei ich selbstverständlich die in der Pfanne verbleibende Butter mitverwende.

FORELLE MIT FEINEN KRÄUTERN

TRUITE AUX FINES HERBES

Zu Forellen mit feinen Kräutern verwende ich Fische vom Tage, lasse sie aber schon einige Stunden vor dem Gebrauch abschlagen. Sie werden wie üblich gereinigt und gesalzen, mit Paprika gewürzt und beiseite gestellt.
Ein dickes Sautoir wird mit reichlich frischer Butter ausgestrichen, die Forellen auf dem Bauche liegend hineingesetzt, mit feingehackter Schalotte, etwas ebensolchem Knoblauch, Champignonbrühe, Weißwein und Fischfond aufgefüllt, so daß die Forellen halb bedeckt sind. Dazu gebe ich noch ein halbes Lorbeerblatt und lasse zugedeckt bei schwacher Hitze zwölf bis fünfzehn Minuten weich dünsten.
Dann nehme ich die Forellen heraus, ziehe sie ab, gebe sie auf eine Porzellanplatte und stelle sie, mit Butterpapier zugedeckt, nicht zu warm. Inzwischen hat man ein entsprechendes Quantum Beurre manié, gehackte Petersilie, Kerbel, Estragon und sehr wenig Schnittlauch hergerichtet, die durchpassierte und zum Kochen gebrachte Fischbrühe mit der Beurre manié aufgeschlagen und mit Zitronensaft, einigen Löffeln Sauce Hollandaise sowie süßem dicken Rahm fertiggemacht. Die Sauce darf nicht zu dick sein. Es ist von Anfang an wichtig, nicht mehr Flüssigkeit zu bereiten, als zum Saucieren der Fische und einer Saucière à part nötig ist.

*

Bei warmen Forellengerichten sehe ich von den vielen, oft phantasiereichen Rezepten mit einer komplizierten Garnitur ab. Das gleiche gilt für die Lachsforellen. Hat der Gast bei größeren Diners Gelegenheit, sich selbst zu bedienen, sieht eine ursprünglich schöne Platte, die mit Bukettchen von Champignons und Klößchen, Trüffeln, Krevetten und noch anderen Dingen umlegt ist, schon nach dem fünften Gast fürchterlich aus, insbesondere wenn sich unter den Gästen unerfahrene Menschen befinden, die den Fisch mißhandeln, anstatt ihn schön von den Gräten zu lösen.
Gewiß, „das Auge will auch etwas haben", wie man zu sagen pflegt, aber wir wollen uns doch darüber im klaren sein, daß eine richtig zubereitete Forelle in Champagner oder Weißwein, nur mit sauber tournierten Champignonköpfen und tiefschwarzen Trüffelscheiben garniert (wenn man unbedingt will, noch mit frisch gebackenen Fleurons), doch etwas ganz anderes ist als die veralteten Garnituren.

Mancher füllt das Innere der Forelle noch mit Austern, die selbstverständlich durch das lange Poschieren hart werden, und meint dann, was Wunder er nun hergestellt hat. Ebenso ist es beim Anrichten der Fische: bis die Garnituren schön darum dressiert sind, ist alles halb erkaltet. Halten wir uns doch bei den warmen Fischgerichten an vornehme Einfachheit und lassen wir jeder Fischart den ihr eigenen Charakter.
Etwas ganz anderes ist es bei der kalten Lachsforelle, bei der der dekorativ veranlagte Kochkünstler nicht nur etwas Schmackhaftes, sondern je nach seinen Fähigkeiten auch ein herrliches Schaustück auf die Tafel stellen kann. Aber auch hierin müssen wir einen Strich unter das frühere machen: schlecht riechende Fettsockel wie auch Blumen aus Hammelfett sind geschmacklos.
Viele Kollegen sündigen hier durch reichliche Verwendung von grell gefärbtem Gelee. Sie vergessen, daß sie damit das alte Gesetz, man dürfe nur die Brühe des herzustellenden Objektes als Gelee verwenden, eigenmächtig umstürzen. Heutzutage kaufen viele sogar fertige neutrale klare Gelees, weil sie zu wenig Stolz besitzen und es auch nicht gelernt haben, selbst welche herzustellen.
Andererseits hörte ich während meiner langjährigen Laufbahn, namentlich bei Kochkunstausstellungen, des öfteren die Bemerkung: „Ich mache keine Dekorationen, sie sind unnötig." Und wenn ich mir dann den Kollegen, der diese Äußerung getan hatte, etwas näher ansah, dann mußte ich ihm recht geben. Er wußte genau warum: Er war nicht in der Lage dazu.

ZUGER RÖTELI

Daß es auch in Gebirgsseen verschiedene Forellenarten geben kann, beweist uns eine wunderbar schmeckende Schweizer Spezialiät: das Zuger Röteli. Diese Forelle ist nicht über hundertzwanzig Gramm schwer. Sie ist gegen den Bauch zu von orange-roter Färbung; daher wohl auch der Name. Dieselbe Farbe hat auch die Brust- und Bauchflosse. Das Röteli kommt nur zur Laichzeit an die Oberfläche des Zuger Sees, und zwar von Oktober bis Dezember. Man ißt es meistens blau und selten gebacken.
Mein Schweizer Kollege, der mir mit seinen Röteli eine wirkliche Freude bereitete, gab dazu eine Sauce Hollandaise mit einer in Butter langsam weichgedünsteten „Brunoise", das heißt sehr fein gehackten jungen Karotten, Lauch und wenig Zwiebeln unter Beigabe von einem ganz kleinen Quantum bester Fischbrühe. Das Gericht mundete ausgezeichnet.

DIE LACHSFORELLE

TRUITE SAUMONÉE

Die Lachsforelle findet sich nicht nur in fast sämtlichen Binnenseen, sondern auch an den Meeresküsten des nördlichen Europa. Uns Köchen sind die fünf- bis sechspfündigen Fische am liebsten. Sie reichen gerade für ein Service, das heißt etwa zehn Personen. Außerdem sind sie bei diesem Gewicht zart und von schönem rosa Aussehen.
Für blaugesottene Lachsforellen verwende ich nur Court-Bouillon und zwar ohne Weißwein, auch wenn ich sie kalt servieren will, in letzterem Fall allerdings etwas weniger gesalzen. Wenn die Fische halb erkaltet sind, nehme ich sie heraus, befreie sie sorgfältig von der Haut und lasse sie bis zum nächsten Tag bzw. bis zu ihrer Verwendung in ihrer eigenen kalten Brühe liegen.
Manche Kollegen oder auch Fischer machen den Fehler, der Lachsforelle von hinten bis vorn den Bauch aufzuschneiden. Ich mache nur zwei Einschnitte: einen vom After nach vorn, etwa drei Zentimeter lang und den anderen kurz vor den Kiemen, ebenso lang. Hier schneide ich das ganze Innere vorsichtig ab, ohne die Galle zu verletzen, und ziehe es durch die hintere Öffnung heraus. Auf diese Weise behält der Fisch sein schönes schlankes Aussehen.
Ich binde dann den auf dem Bauche liegenden Fisch an drei bis vier Stellen auf dem Rost eines Fischkessels fest, achte aber darauf, daß der Bindfaden nicht in die Haut einschneidet. Es sieht nicht gut aus, Forellen, welche es auch sein mögen, auf der Seite liegend zu servieren, mit Ausnahme der in der Stielpfanne oder auf dem Rost gebratenen.

LACHSFORELLE BLAU

TRUITE SAUMONÉE AU BLEU

Erhält man Lachsforellen direkt vom Fischer, so schmecken sie wohl gesotten am besten. Man gibt nur zerlassene Butter dazu, der man nach Belieben gehackte Kräuter oder auch geriebenen Meerrettich beifügen kann.

LACHSFORELLE IN ROTWEIN

TRUITE SAUMONÉE AU VIN ROUGE

Die Lachsforelle wird, wie oben beschrieben, ohne ganz aufgeschnitten zu werden, gereinigt und ausgenommen, gut gewürzt, in Mehl gewendet und dann in etwas heißem Olivenöl auf beiden Seiten angeröstet.
Dazu gibt man einen Eßlöffel Schalotten und eine Knoblauchzehe, beides gehackt, ein wenig Thymian, ein kleines Lorbeerblatt, eine halbe Flasche guten Bordeaux, dreiviertel Liter Kalbsfond, sechs bis acht reife ge-

schälte Tomaten, die vom Butzen befreit und ausgedrückt, in kleine Würfel geschnitten werden. Man läßt die auf dem Bauche liegende Forelle darin einmal aufkochen und dann langsam, ungefähr fünfzig Minuten poschieren — ich denke dabei an einen fünf- bis siebenpfündigen Fisch.
Die fertige Forelle wird herausgenommen, sorgfältig von der Haut befreit und, mit Butterpapier bedeckt, warm gestellt.
Den Fond läßt man etwas einkochen und bindet, wenn nötig, mit Beurre manié; dann passiert man die Sauce durch das Etamine und macht sie mit dem Saft einer halben Zitrone und einem Eßlöffel Kalbsfleischglace fertig. Ein Teil davon wird über den Fisch gegeben, der Rest à part.

LACHSFORELLE IN CHAMPAGNER

TRUITE SAUMONÉE EN CHAMPAGNE

Eine Lachsforelle im Gewicht von vier bis fünf Pfund wird wie oben vorbehandelt. Dann läßt man sie mit dreiviertel Liter gutem Fischfond, einer Flasche trockenem Champagner, einer Handvoll gut gewaschener Champignonabfälle, einem Eßlöffel gehackter Schalotten und einem halben Lorbeerblatt aufkochen und etwa dreiviertel Stunden zugedeckt langsam fertigposchieren.
Der Fisch wird nun herausgenommen, abgezogen und mit Butterpapier bedeckt warm gestellt. Inzwischen passiert man die Brühe, bindet sie mit Beurre manié und fügt ihr drei Eßlöffel Hollandaise und die gleiche Menge dicken Rahm bei. Einen Teil der Sauce gibt man über den mit heißen Blätterteigfleurons dekorierten Fisch, den Rest in einer Saucière à part.
Ist die Forelle rotfleischig, präsentiert sie sich besser nur mit Butter bestrichen, und die Sauce darumherum gegeben. (Eine Saucière à part.)

LACHSFORELLE MARQUIS DE POLIGNAC

TRUITE SAUMONÉE MARQUIS DE POLIGNAC

Die Lachsforelle Marquis de Polignac unterscheidet sich von der Forelle in Champagner nur durch ihre Garnierung. Ich bereite sie also nach dem vorausgehenden Rezept und verwende dabei Champagner aus dem Hause Pommery.
Gleichmäßig große Champignonköpfe werden von der Seite aus schräg eingeschnitten, und in diesen Einschnitt gibt man je eine Trüffelscheibe, so daß sie wie kleine Jockeimützchen aussehen. Ein Kranz davon wird so um die saucierte Forelle gegeben, daß die Trüffelscheiben nach außen sehen, und um jeden Champignonkopf ein in Butter warm gelegter glänzender Krebsschwanz gelegt. Die Champignonköpfe werden nur so dicht aneinander placiert, daß je ein umgebender Krebsschwanz den nächsten berührt.

DER SALM

LE SAUMON

Der Salm oder Lachs wird mit Recht als König der Fische bezeichnet. Obenan steht nach meinem Dafürhalten der Rheinsalm. Leider hat er im Rhein der Industrie weichen müssen. Die Schiffahrt und die Abwässer der vielen Fabrikanlagen machen ihn selten, und wenn man dann ab und zu doch noch einen erhält, hat er einen sogenannten „Apothekergeschmack". Besser soll es noch in den Rheinmündungen sein.
Mit dem Gefühl wirklichen Bedauerns erinnern wir uns an den Salm, wie er noch vor vierzig Jahren, rosarot, fett und von unerhörtem Wohlgeschmack, an den Ufern des Rheins vom Bodensee bis nach Holland allenthalben verhältnismäßig preiswert zu haben war. Tempi passati! Dem Rheinsalm dürfte an Güte der berühmte schwedische Halmstadt-Lachs kaum nachstehen. Eines guten Rufes erfreuen sich auch die Lachse aus der Elbe-, Oder- und Weichselmündung sowie aus den baltischen Staaten. Norwegen hat seinen berühmten Drammens-Lachs. Auch Schottland und Kanada sind von der Natur reichlich mit Lachsen aller Art bedacht worden. Sogar in Südamerika, in Patagonien, wurden mir ganz erstklassige Lachsfische vorgesetzt. In allen Ländern ist der Lachs am besten, wenn er zur Laichzeit flußaufwärts strebt.
Für die Zubereitung des Lachses gilt das gleiche, was ich von der Lachsforelle sagte.

RHEINSALM POSCHIERT

SAUMON DU RHIN POCHÉ

Pro Person rechne ich dreihundert Gramm Rheinsalm. Ich schneide ihn in Scheiben und lasse ihn unter Verwendung von guter Court-Bouillon oder, was mancher Feinschmecker vorzieht, einfach in Salzwasser ohne Zutaten von irgendwelchen Gewürzen, langsam weich sieden.
Die beste Sauce dazu ist die Hollandaise. Auf keinen Fall verwende ich Saucen, die den guten Eigengeschmack des Salms verdrängen wie zum Beispiel Béarnaise oder Choron; dann schon lieber einfach geschmolzene Tafelbutter.

RHEINSALM VOM ROST

SAUMON DU RHIN GRILLÉ

Für Einzelportionen verwende ich den dünneren Teil des Rheinsalms, um ganze Scheiben zu erhalten; denn halbe krümmen sich und sehen dann unschön aus. Ich salze und würze die Scheiben und lege sie eine Viertelstunde in Olivenöl, um sie dann direkt auf dem Rost fertigzustellen.
Dickere Scheiben behandle ich zunächst ebenso, lege sie aber dann nicht gleich auf den Rost, sondern lasse sie zuerst in Olivenöl auf dem Herde

beiderseits Farbe nehmen. Dann bestreiche ich sie mit sehr wenig englischem Senf, wende sie noch einmal in Öl und lasse sie auf gelindem Holzkohlenfeuer langsam gar werden. Unter keinen Umständen dürfen sie blaß und farblos sein. Es bleibt der Geschicklichkeit des Koches überlassen, sie gerade in dem Moment fertig zu haben, in dem sie gebraucht werden.

Nun wird mit einer großen Gabel der Mittelknochen herausgenommen. Dadurch hat man auch gleichzeitig die Bestätigung, daß der Fisch gar ist, denn andernfalls läßt sich der Knochen nicht so leicht entfernen, und hat außerdem der Fisch in der Mitte noch rötliche Färbung. Es kommt hier auf die Minute an, weil der Salm sonst entweder nicht fertig oder ausgetrocknet ist.

Am appetitlichsten serviert man den Salm vom Rost auf schönem Porzellan, garniert mit gebackener Petersilie und halben Zitronen. Zu ihm passen alle üblichen kalten und warmen Saucen.

Salmscheiben, die dicker sind als drei Zentimeter, würde ich nie auf dem Rost zubereiten. Beim abgekochten Salm können die Scheiben dicker sein, vielleicht sind sie dafür sogar geeigneter. Sie werden auf einer Serviette, mit krauser Petersilie umlegt, angeboten.

SALM-KOTELETTE

CÔTELETTE DE SAUMON

Die Filets werden ausgelöst und in dünne Scheiben geschnitten. Dabei darf aber nicht die Haut abgelöst werden, weil das Kotelette sonst keinen Halt mehr hat. In der Regel rechnet man zwei Stück pro Person. Die Scheiben werden gut gewürzt und in frischen Brotkrumen, die mit gehackter Petersilie vermischt sind, gewendet und die Brotkrumen auf den Filets festgedrückt. Dann werden die Koteletts in ausgelassener Butter schnell gebraten.

Sie brauchen höchstens sechs bis acht Minuten und dürfen erst im letzten Moment hergestellt werden. Unter Beigabe von gebackener Petersilie und halben Zitronen bringt man sie dann zu Tisch. Auch hierzu wird eine kalte oder pikante warme Sauce gereicht.

DER STEINBUTT

LE TURBOT

Auf die Frage, welchen Seefisch ich bevorzuge, den Steinbutt, die Seezunge oder einen anderen, kann ich nur antworten: Nach meiner Meinung gibt es wenigstens vier gleichwertige, und ich wechsle gern damit ab.

Wähle ich den Steinbutt, um ihn einfach zu kochen oder auf den Rost zu geben, so verwende ich nur solchen von den Küsten der Normandie, Belgiens, Hollands oder Südenglands, und auf keinen Fall zu große Fische; am besten sind die acht- bis zehnpfündigen. Kleinere, drei- bis vierpfündige, kocht man im ganzen, die größeren werden gespalten und in zwei Zentimeter dicke Scheiben geschnitten. Eine Delikatesse bilden die kleineren Muskelteilchen, die beim lebenden Fisch fast immer in Bewegung sind und gewissermaßen einen Kranz um den Fisch bilden.

STEINBUTT POSCHIERT

TURBOT POCHÉ

Ich koche den Steinbutt nicht in Court-Bouillon, sondern in Salzwasser ohne jede Beigabe von Essig. Vielfach wird dazu auch Seewasser verwendet, aber auch dies benötigt noch einen kleinen Salzzusatz.

Ich bringe den Steinbutt kalt aufs Feuer und lasse ihn, wenn er zu kochen anfängt, noch etwa zehn bis zwölf Minuten langsam poschieren. Stücke, die wie oben angegeben präpariert sind, werden in dieser Zeit genau fertig.

Als Beigabe zerlassene Tafelbutter, Sauce Hollandaise oder auch Hummersauce.

STEINBUTT IM GANZEN GEKOCHT

TURBOT POCHÉ ENTIER

Der im ganzen gekochte Steinbutt eignet sich eigentlich nur für die Herrschaftsküche oder für kleinere Gesellschaften von sechs bis acht Personen.

Der Fisch wird auf der weißen Seite in der Mitte senkrecht eingeschnitten und die beiden Filets, etwa drei Zentimeter vom Rückgrat aus, gelöst und umgelegt. Ich setze den Fisch dann kalt in einem Spezialkessel, der sogenannten Turbotière, auf, selbstverständlich mit der weißen Seite nach oben. Der Steinbutt braucht dann je nach Größe zwischen vierzig und sechzig Minuten. Durch das Kochen werden sich die Filets noch mehr aufspalten. Diese Öffnung kann ich verschieden füllen, wie aus nachstehenden Rezepten zu ersehen ist.

STEINBUTT ALBERT BALLIN

TURBOT ALBERT BALLIN

Steinbutt wie oben beschrieben fülle ich mit einer dicken Sauce Béarnaise, gebe auf diese panierte, schnell herausgebackene Krebsschwänze und reiche dazu eine Sauce Béarnaise à part.

STEINBUTT ADOLF ANDERSEN

TURBOT ADOLPHE ANDERSEN

Ich öffne einen ungefähr acht Pfund schweren Steinbutt auf der dunklen Seite zu beiden Seiten des Rückgrates und lege die Gräten vollständig frei, um sie dann sorgfältig herauszunehmen. Da der Fisch gefüllt werden soll, dürfen beim Auslösen keine Verletzungen der äußeren Haut entstehen.
Aus lebendfrischem Hecht präpariere ich eine Fischfarce, nehme davon genau die Menge, die ich zur Füllung benötige und montiere sie mit einer nicht angerösteten Hummerbutter oder besser gesagt, Hummercrème. Zu dieser werden die Scheren und der Schwanz eines kleinen gekochten Hummers mit Schalen und Fleisch fein gestoßen und unter Zugabe von einigen Löffeln Molkereibutter durch ein feinstes Drahtsieb gestrichen. Ein Eßlöffel gehackter Estragon und ein Gläschen alter Cognac vollenden den Wohlgeschmack.
Die Füllung wird so in den Steinbutt eingestrichen, daß die Mitte etwas erhöht ist und der Fisch dann geschlossen wieder seine ursprüngliche Form erhält. Man schließt den Fisch durch eine Naht ohne Knoten, so daß der Faden nach der Fertigstellung leicht in einem Stück herausgezogen werden kann.
Ich gebe den Steinbutt auf den mit Butter bestrichenen Rost einer Turbotière, füge eine feingehackte Knoblauchzehe sowie eine ebenfalls feingehackte Schalottenzwiebel und ein halbes Lorbeerblatt bei, übergieße das Ganze mit einer Flasche Chablis oder Moselwein und wenig Fischfond. Der Fisch wird nun mit Butterpapier bedeckt und der Deckel der Turbotière geschlossen. Ich lasse ungefähr fünfzig Minuten zugedeckt langsam poschieren. Dann binde ich die Sauce mit Beurre manié, füge einige Löffel dicken Rahm bei, mache sie im letzten Augenblick vor dem Anrichten mit wenig Hollandaise und dem Saft einer halben Zitrone fertig und passiere sie dann.
Beim Anrichten wird der Fisch selbst nicht mit der Sauce maskiert, sondern nur leicht mit frischer Butter bestrichen. In die Mitte setze ich eine gerade Linie gebackener Austern und links und rechts daneben glacierte Trüffelscheiben. Die Sauce selbst reiche ich à part. Den Fisch zerteile ich nicht mit dem Löffel, sondern zerschneide ihn wie einen Kuchen, das heißt in Tranchen, wobei die rote Hummerfarce sich in der Farbe sehr schön abhebt.

STEINBUTT DUGLÈRÉ

TURBOT DUGLÈRÉ

Steinbuttscheiben werden in eine reichlich gebutterte Gratinplatte mit Schalottenzwiebel bestreut placiert, gut gewürzt und wenig Weißwein, Fischfond und Zitronensaft darübergegeben. Reife süße Tomaten, die

geschält, entkernt und in Würfel geschnitten sind, werden beigefügt, und zwar so viel, daß der Fisch damit ganz bedeckt ist. Die Gratinplatte wird mit einem Deckel verschlossen. Man läßt das Ganze nun eine gute Viertelstunde dünsten.
Man sorge dafür, daß nur so viel Brühe vorhanden ist wie nötig. Das Gericht wird mit gehacktem Estragon und Kerbel bestreut.

STEINBUTT VOM ROST AUF MEINE ART

TURBOT GRILLÉ WALTERSPIEL

Die Steinbuttscheiben werden gesalzen, mit wenig Paprika gewürzt und eine Viertelstunde beiseite gestellt. Daraufhin läßt man sie in heißem Olivenöl Farbe nehmen. Nach zehn Minuten werden sie herausgenommen, mit wenig englischem Senf bestrichen und mit Zitronensaft beträufelt. Darauf wendet man die Schnitten in frischen Brotkrumen, die mit gehackter Petersilie vermischt sind, und macht sie auf Holzkohlenfeuer fertig, was noch fünf bis sechs Minuten erfordert.
Dazu reiche ich folgende Sauce: Von Steinbuttabfällen ziehe ich mit Weißwein, einer gehackten Knoblauchzehe, ebensolchen Schalotten und wenig, aber kräftiger weißer Kalbsbrühe einen kurzen Fond, passiere ihn, schlage ihn mit frischer Butter auf und füge feingeschnittene, geschälte frische Tomaten sowie gehackten Estragon und Kerbel bei.

STEINBUTT PORTUGIESISCHE ART

TURBOT PORTUGAISE

Der Steinbutt wird dazu im ganzen oder, was noch üblicher ist, in Stücke geschnitten verwendet. Ein der Größe des Fisches, beziehungsweise der Anzahl der Stücke entsprechendes, dickes Geschirr wird mit ziemlich viel Butter ausgestrichen, mit feingehackter Schalotte, wenig Knoblauch, frisch gehackter Petersilie, reichlich in Würfel geschnittenen frischen Tomaten, einem kleinen Lorbeerblatt und etwas Pfeffermühle bestreut, der gesalzene Fisch hineingegeben und mit so viel halb Weißwein, halb Fischfond aufgefüllt, daß die restierende Flüssigkeit gerade zur Herstellung einer Sauce reicht. Sobald der Fisch fertig ist, wird er herausgenommen, die schwarze Haut entfernt und zugedeckt beiseite gestellt. Ich binde die Sauce mit etwas Beurre manié und füge ein kleines Quantum kräftiger Fleischbrühe bei. Sie wird vor dem Servieren auf den Fisch gegeben, der Rest in einer Saucière à part gereicht.

DIE SEEZUNGE

LA SOLE

Die Seezunge gedeiht am besten an den vom Golfstrom umspülten Küsten der Normandie, Belgiens und Südenglands. Nicht nur wegen ihres überragenden Wohlgeschmacks ist sie der beliebteste aller Seefische, sondern auch, weil sie ohne Gräten ist und so ohne Mühe und mit Eleganz genossen werden kann.

Die Herstellungsmöglichkeiten der Seezunge sind mannigfaltig, doch ich will hier davon absehen, all die vielen Rezepte zu wiederholen, und werde nur diejenigen bringen, die ich besonders herausheben möchte.

Einer meiner Lehrmeister, ein berühmter Koch aus Genf, meinte einmal: „Einen Saucier oder Poissonier, der imstande ist, eine perfekte Seezunge au vin blanc herzustellen, kann man mit der Laterne suchen." Er hatte recht, auch ich habe nur wenige kennengelernt, die es wirklich konnten. Ich möchte daher mit dem so einfach erscheinenden Gericht beginnen.

Die Qualität und die Kraft des vorbereiteten Fischfonds sind bei der Herstellung dieses Gerichtes von ausschlaggebender Bedeutung. Den sogenannten „Velouté de poisson" lehne ich ab. Ich buttere eine speziell zur Zubereitung solcher Gerichte übliche Fischkasserolle, bestreiche sie aber nicht mit dem Butterpinsel, sondern mit einem Stück halbweicher frischer Butter. Dann gebe ich wenig gehackte Schalottenzwiebel und ein kleines Stückchen Lorbeerblatt, sowie trockenen Weißwein und die gleiche Menge Fischfond und frische Champignonbrühe bei, lasse alles zusammen aufkochen und lege dann die vorher gesalzenen und gewürzten Seezungenfilets der ganzen Länge nach, mit der Haut nach oben, ein. Ich bedecke sie mit Butterpapier und verschließe die Kasserolle mit dem passenden Deckel. Die Seezunge muß ganz langsam, ohne zu kochen, weich dünsten.

Das Geheimnis liegt wohl darin, daß man nur so viel Fischfond, Weißwein und Butter verwendet, daß nach dem Poschieren der Fischfilets nur wenig Brühe übrigbleibt. Wenn ich die Seezunge im ganzen herstelle, darf es wohl etwas mehr sein, ebenfalls bei Seezungenfilets plié oder bei gefüllten.

Sind die Seezungenfilets für eine große Festlichkeit bestimmt, lasse ich sie überhaupt nur ankochen, bedecke sie reichlich mit Butterpapier und lasse sie im Wärmschrank langsam fertig werden. So können sie nie hart werden, auch wenn sie eine Viertelstunde später serviert werden, als ursprünglich gedacht war. Das Butterpapier wird dabei nicht braun, was den Geschmack einer Sauce immer beeinträchtigt, und die Filets bleiben geschlossen und können in guter Form serviert werden. Wenn man die Seezungenfilets der Länge nach, im ganzen serviert, dürfen sie nie zu groß sein, weil sie sonst zu leicht brechen. Man verwendet in

diesem Fall lieber kleinere, vielleicht nur ein Pfund schwere Fische und rechnet dafür zwei Stück für einen Gast.
Beim Anrichten lege ich die Filets auf die Hautseite, stelle sie zugedeckt einige Minuten beiseite, legiere mit Beurre manié, wenig dickem Rahm und füge Hollandaise und etwas Zitronensaft dazu.
Im Privathaus ersetze ich die Hollandaise durch Legieren mit einigen Eigelb und etwas frischer Butter, die in die Sauce eingeschlagen wird. Die Sauce darf nicht zu dünn sein; es erfordert Erfahrung, Mehl und die anderen Zutaten im genauen Maße und im richtigen Verhältnis zu verwenden, um ein vollendetes Ganzes herstellen zu können.
In einigen Häusern wird diese Seezunge nach dem Saucieren mit Kalbsglace beträufelt, was sicher nicht schlecht, aber immerhin Geschmackssache ist.
Sehr gut eignen sich frisch gebackene Blätterteigfleurons dazu.

SEEZUNGE NACH ART DER MÜLLERIN

SOLE À LA MEUNIÈRE

Eine etwa eineinhalb Pfund schwere Seezunge wird gesalzen, gewürzt, in Mehl gewendet und in ausgelassener Butter gebraten. Je nach ihrer Dicke benötigt sie vierzehn bis achtzehn Minuten. Nach dem Anrichten wird sie mit nicht zu fein gehackter Petersilie bestreut, mit eingekochter Kalbsjus beträufelt sowie mit Zitronensaft und reichlich mit Beurre noisette übergossen, die erst im letzten Moment hergestellt werden darf. Man könnte fast sagen: abgeschreckt.

SEEZUNGE VOM ROST

SOLE GRILLÉE

Die Seezunge wird zunächst wie Seezunge Müllerin Art behandelt, in Mehl gewendet, man läßt sie aber in siedendem Olivenöl, nicht in der Fritüre, sondern in der Flachpfanne rasch Farbe nehmen. Dann wird sie herausgenommen, mit englischem Senf bestrichen, mit Öl beträufelt und auf gelindem Holzkohlenfeuer fertiggeröstet.
Dazu gibt man eine frisch hergestellte halbwarme Maître-Butter, der ich bei Fischen gerne einen Tropfen Worcestersauce beifüge, wohlgemerkt nur einen Tropfen, oder eine der pikanten kalten Saucen.

SEEZUNGE GEBACKEN

SOLE FRITE

Zu gebackenen Seezungen verwende ich, wenn ich sie im ganzen servieren will, lieber nur ein Pfund schwere Fische. Sie werden vom Kopf und allem Überflüssigen befreit und gereinigt, gesalzen und ge-

würzt, mit wenig dickem süßen Rahm übergossen und eine halbe Stunde unter öfterem Umrühren darin liegengelassen.

Dann wird die Seezunge in Mehl gewendet und in einer Fritüre von reinem Olivenöl, oder aber halb Nierenfett halb Öl, oder reinem Schweineschmalz goldgelb herausgebacken.

Als Garnitur verwende ich reichlich gebackene Petersilie und halbe tournierte Zitronen. Auch hierzu gebe ich eine der pikanten kalten Saucen.

SEEZUNGE BERCY

SOLE BERCY

Die Seezunge wird auf der breiten Seite ziemlich weit geöffnet, das heißt, man schlägt die Filets stark nach außen hin um und schneidet die Gräten kurz vor dem Kopfansatz, ebenso einige Zentimeter vorm Schwanzende, durch, salzt und würzt die Filets, wendet sie in Mehl und paniert sie in Ei und frischer Brotkrume. Die Brotkrumen drückt man von allen Seiten gut an und bäckt den Fisch im schwimmenden heißen Butterschmalz goldgelb heraus. Sehr vorsichtig und ohne den Fisch zu verletzen, löst man die Mittelgräte heraus.

Vorher bereite ich eine Maître-Butter, der sehr wenig feingehackte Schalotten und wenig Kalbsfond beigefügt werden. Halbflüssig füllt man sie in die sehr heiße Seezunge, die sofort mit gebackener Petersilie und einer halben Zitrone gereicht wird.

SEEZUNGE LADY CURZON

SOLE LADY CURZON

Die Seezunge à la Lady Curzon unterscheidet sich von der vorhergehenden Zubereitungsart nur durch die Füllung. Statt der Maître-Butter bereitet man hierzu ein Ragout aus Hummer, Champignons und Trüffelwürfeln, legiert es mit Hummersauce und parfümiert mit einigen Tropfen Cognac, gibt dieses Ragout in die gebackene Seezunge und belegt es mit glacierten schönen Trüffelscheiben.

SEEZUNGE MIT FEINEN KRÄUTERN

SOLE AUX FINES HERBES

Die Seezunge mit feinen Kräutern wird hergestellt wie die in Weißwein. Nach dem Passieren fügt man jedoch der Sauce einen Teil Petersilie, einen Teil Kerbel, einen halben Teil Estragon, alles fein gewiegt, und einen Hauch feingehackte, rohe Schalotte bei.

SEEZUNGE EDUARD SCHARRER

SOLE EDUARD SCHARRER

Die Filets werden lang gelassen, wie oben beschrieben pariert, und wie Seezunge mit feinen Kräutern behandelt.

Nach dem Saucieren wird jedes Filet mit drei frischen Krebsschwänzen, die man in zerlassene Butter gelegt hat, sowie zwei Stück frisch gebackenen Austern belegt und mit kleinen Blätterteigfleurons garniert.

SEEZUNGE AU GRATIN

SOLE AU GRATIN

Die Sole au gratin ist eine in Frankreich schon über hundertfünfzig Jahre bekannte Platte. Wie an mancher dieser alten Platten, wird auch an ihr viel gesündigt.

Viele Kollegen sind der Meinung, man solle eigentlich nur ausgelöste Seezungenfilets dazu verwenden. Für Festlichkeiten, d. h. größere Essen, finde ich dies auch am Platze. Für den Kenner oder für einen Tisch ziehe ich es jedoch vor, die Seezunge ganz zu lassen. Ich wähle eine weiße Seezunge von zwei Pfund aus. Sie reicht für vier Gedecke. Ich löse die rohen Filets von der Mitte her aus, bevor ich sie salze und würze, um sie nach dem Gratinieren leichter herausnehmen zu können. Ich präpariere eine Seezunge au gratin folgendermaßen:

Eine halbe Knoblauchzehe und einen Mittellöffel feingehackter Schalotten röste ich in wenig Olivenöl an, füge zwei Löffel feingehackte frische Champignons oder Steinpilze bei, und lasse alles zusammen gut anrösten. Des weiteren füge ich etwas Weißwein, einen Löffel frisches Tomatenpüree und einen Löffel Kalbsjus bei und lasse alles zusammen gut einkochen. Ich habe ein Dutzend Champignonköpfe tourniert, die ich zusammen mit der Seezunge kurz in Weißwein und Fischfond poschiere. Den Fond verwende ich selbstverständlich zur Sauce.

Ich gebe etwas von der fertigen Fischsauce auf eine gebutterte Gratinplatte, lege die Seezunge darauf und poschiere die tournierten Champignonköpfe hübsch darüber und bedecke alles mit der gut eingekochten, schmackhaften Gratinsauce. Ich mische einen kleinen Löffel geriebenen Parmesankäse mit ebensoviel Mie de pain, bestreue das Gericht damit, beträufle es etwas mit Butter und lasse es unter dem Salamander schön Farbe nehmen.

Die Seezunge wird dem Gast erst präsentiert, wenn die Filets fein sorgfältig herausgelöst sind, so daß man die Kruste nicht verdirbt, und die Sauce darumgegeben ist.

SEEZUNGE NIZZAER ART

SOLE NIÇOISE

Frische rohe Champignons werden gereinigt und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten; gut ausgereifte frische Tomaten geschält, entkernt und in Würfel geschnitten.
Eine ovale niedere Fischkasserolle buttere ich gut aus, bestreue sie mit gehackten Schalotten, lege die gewürzte Seezunge darauf, gebe die Tomaten und Champignons darum, fülle halb mit Weißwein, halb mit Fischfond auf und gebe einen Hauch Knoblauch dazu, schließe die Kasserolle und lasse langsam weich dünsten.
Sobald sie gar ist, nehme ich die Seezunge heraus, entferne die eventuell sich noch daran befindenden kleinen Gräten und binde den Fond mit wenig Beurre manié, gebe ihn über die Seezunge und bestreue das Ganze vor dem Servieren mit grobgehackter Petersilie.

SEEZUNGENFILET WALTERSPIEL

FILET DE SOLE WALTERSPIEL

Ich verwende hierzu eineinhalb Pfund schwere Seezungen und löse die Filets aus. Ich habe Hummer à l'Américaine (vielleicht ist mir gestern gerade welcher übriggeblieben), den ich samt der Sauce durch ein grobes Sieb passiere. Ich mische dieses Gemengsel mit dem gleichen Quantum frischer Hechtfarce, arbeite es gut durch und gebe wenig frisch gehackten Estragon dazu.
Für alle gefüllten Seezungenfilets lasse ich nach meiner Idee ein zweischneidiges gerades Messer zurechtschleifen mit sehr scharfer Spitze, das langsam zwei Zentimeter breit wird, um dann wieder enger zu verlaufen. Das Messer bleibt sonst gerade und hat einen starken Griff. Ich stoße mein Messer von vorne, möglichst auf der Haut bleibend, sorgfältig hinein und habe so eine Höhlung, aber ein sonst unverletztes Filet.
Ich färbe die Hummerfarce mit etwas Breton, damit sich die rötliche Farbe vom weißen Filet beim Essen gut abhebt. Mit Hilfe eines Spritzbeutels, den ich jedoch nicht mit einer Tülle, sondern mit einem langen Röhrchen (dünner, schmaler, hoher Ausstecher: boite à colonne) versehe, das ich weit in die Höhlung einführen kann, wird die Füllung so hineingedrückt, daß das ganze Filet gleichmäßig gefüllt ist.
Ich habe sorgfältig eine pâte à frire hergestellt. Nun wende ich das Filet erst in Mehl, damit die pâte à frire daran klebenbleibt, und backe es in einem Schweine- oder Butterschmalz heraus. Ich halte den Backteig so, daß er glasig und geschlossen bleibt, verwende jedoch davon nur so viel, wie absolut nötig ist, weil dieses schöne Gericht sonst viel zu sättigend wirkt. Eine gute Hummersauce, nicht zu dick gehalten, schmeckt dazu ausgezeichnet, ebenso nicht zu wenig frisch gebackene Petersilie.

SEEZUNGE LINCOLN

SOLE LINCOLN

Die Seezunge wird wie oben zur Füllung hergerichtet, gesalzen und gewürzt. Ich nehme für jedes Filet eine verhältnismäßig kleine ganze Banane. Vorher habe ich eine kleine Menge Kalbs- oder Geflügelglace mit etwas Curry vermengt und bestreiche nun mit diesem Extrakt die Banane von allen Seiten. Dann führe ich sie in das Seezungenfilet ein. Das Ganze paniere ich nur leicht und backe es in Butter- oder Schweineschmalz heraus. Hierzu gebe ich keine gebackene Petersilie, sondern eine Sauce Choron, Béarnaise mit Tomaten, ein Tröpfchen Worcester und einen Hauch Tomatenketchup.

SEEZUNGENFILET MAÎTRE NIGNON

FILET DE SOLE MAÎTRE NIGNON

Die Seezungenfilets werden wie solche in Weißwein hergestellt, nur verwendet man statt des Weißweines trockenen Champagner.
Zur Garnierung werden klein ausgestochene frische Gurken kurz gedünstet und ein Zentimeter dicke Melonenscheiben — ich verwende dazu eine kleine vollfleischige Melone — in klarer Butter geröstet. Die Melonenscheiben werden mit dem Rücken nach außen um den Fisch herumgruppiert und die Gurkenkügelchen in Bukettchen dazwischengegeben.

SEEZUNGENFILET FLORENTINER ART

FILET DE SOLE FLORENTINE

Diese schöne alte Platte erhält man leider manchmal lieblos vorgesetzt. Meistens liegt der Fehler an der schlechten Auswahl des Spinats.
Kleine junge, mehrfach gewaschene Spinatblättchen werden in Butter weichgedünstet. Inzwischen habe ich Seezungenfilets in Weißwein zubereitet. Ich nehme die Filets aus der Kasserolle, stelle sie, mit Butterpapier bedeckt, an gelindem Feuer warm und koche den Fischfond mit Béchamel ein, legiere mit einigen Eigelb und frischem Rahm und halte die Sauce ziemlich dick.
Eine Gratinplatte wird mit Butter bestrichen, sehr wenig von der Sauce daraufgegeben, dann der Spinat und darüber die Seezungenfilets mit der Haut nach unten. Dann überzieht man das Ganze mit der Sauce, bestreut mit Parmesan, gibt das Gericht kurz unter den Salamander, um es zu überbacken, und serviert es sofort.

SEEZUNGENFILET ASTOR

FILET DE SOLE ASTOR

Die Seezungenfilets werden wie Seezunge vom Rost behandelt und hergestellt. Pro Person wird eine geschälte frische Banane mit Curry

bestreut und in Olivenöl geröstet. Weiche Maiskörner, wie man sie nur in Amerika findet, werden gedünstet und mit wenig süßem Rahm gemischt.
Beim Servieren gebe ich den Mais als Unterlage auf eine Porzellanplatte, lege die Seezungenfilets schräg darüber und gruppiere die gerösteten Bananen außen herum.

SEEZUNGE RUSSISCHE ART

SOLE À LA RUSSE

Die Sole à la Russe ist eine der alten Platten, die der russischen Küche entnommen, aber etwas veredelt wurden. Da manche Kollegen nicht verstehen, sie vollendet zuzubereiten, findet sie oft nicht die ihr zukommende Beachtung.
Man darf nicht, wie es in vielen großen Küchen gebräuchlich ist, sich einfach vom Suppenkoch eine schon fertige Suppen-Julienne holen, sondern man muß sich diese mit großer Sorgfalt speziell für dieses Gericht herstellen. Ich buttere dazu ein dickes Metall- oder Porzellangeschirr aus, gebe eine Julienne von jungen Karotten, Lauch, Zwiebeln und wenig Sellerie hinein, füge ein Gewürzsträußchen dazu, würze sonst sehr wenig, lege noch einige Stückchen Butter obenauf, bedecke mit einem Butterpapier und dem Deckel und lasse diese Julienne im Ofen auf einem Backstein langsam etwa dreiviertel Stunden unter mehrmaligem Umrühren weich dünsten. So bildet sich keine Brühe, die Gemüse behalten ihr Aroma und ihren eigenen Charakter.
Die Seezunge selbst behandle ich wie Sole au vin blanc, nehme sie heraus, binde den Fond mit wenig Beurre manié, füge die vorbereitete Julienne nebst grobgehackter Petersilie bei und gebe das Ganze kurz vor dem Servieren über die Seezungen.

SEEZUNGE BERNADOTTE

SOLE BERNADOTTE

Die Seezunge Bernadotte behandle ich wie Bercy. Nachdem sie gebacken und die Gräte herausgenommen ist, fülle ich das Innere mit jungen gedünsteten Spinatblättern, unter die eine Sauce soubise gezogen wurde, und belege sie mit Krebsschwänzen, die in Butter warm gelegt waren. Als Sauce à part gebe ich eine Sauce au vin blanc.

SEEZUNGENFILET JOINVILLE

FILET DE SOLE JOINVILLE

Für ein Seezungenfilet Joinville verwende ich ein Filet plié, das heißt ich schlage die Haut der Fischrückenmitte mit dem Messerrücken, ohne jedoch das Filet zu verletzen. Diese Methode wende ich bei sämtlichen

gefüllten Seezungenfilets an, sowie bei solchen, die ich mit der Spitze nach innen oder auch, wie es im Fachausdruck heißt, en couronne anzurichten gedenke.
Zur Füllung verwende ich eine Krebsfarce, die auf der Basis der Mousseline von Hecht aufgebaut ist, nehme aber nicht zu viel davon, an den Seiten soll man jedenfalls nichts von der Farce merken. Die Füllung verträgt einen Schuß Cognac als Parfum. In den spitzen Teil führe ich eine kleine abgekochte Krebsschere so ein, daß sie fast senkrecht in die Höhe steht. Beim Anrichten überglänzt man sie mit zerlassener Butter. Das Seezungenfilet nappiere ich mit einer Sauce au vin blanc und belege jedes Stück mit einer großen glacierten Trüffelscheibe.
Um eine hübsche Wirkung zu erzielen, muß man darauf achten, daß man die Filets mit den linken Scheren auf der linken Seite anrichtet und die rechten gegenüber. Sie sehen dann aus wie Kotelettchen, deren Stiele die Krebsscheren darstellen, und bilden auch für das Auge einen reizvollen Anblick. Für eine Garnitur von Klößchen und dergleichen bin ich nicht. Wer will, kann die Filets Joinville mit frischen Blätterteigfleurons umlegen.

SEEZUNGENFILET BISMARCK

FILET DE SOLE BISMARCK

Seezungenfilets pliés wie oben werden mit einer Hechtmousseline aux fines herbes gefüllt und wie au vin blanc behandelt. Man richtet sie mit der Spitze nach innen an, gibt in die Mitte frische Morcheln, umgeben von halbierten abgekochten Kiebitzeiern.
Diese Platte läßt sich nur in der Zeit der Kiebitzeier herstellen. Da aber andererseits die frischen Morcheln erst später kommen, verwende ich hierfür allerbeste, sandfreie Konserve oder ganz kleine Pfifferlinge.

CÉLESTINE VON SEEZUNGE

CÉLESTINE DE SOLE

Unter Célestine de sole versteht der Koch im allgemeinen das Seezungenfilet in schräge, nicht zu dünne Streifen geschnitten. Aus einem Filet schneidet man fünf bis sechs solche Streifen.

CÉLESTINE VON SEEZUNGE MARCONI

CÉLESTINE DE SOLE MARCONI

Eine entsprechende Menge ausgereifter süßer Tomaten wird geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten. Diese Tomatenwürfelchen röste ich in wenig heißem Olivenöl an, füge einige feingehackte Schalottenscheiben sowie einen Hauch Knoblauch und gehackten frischen Salbei bei, lösche das Ganze mit weißem Portwein ab, gebe einen guten

Löffel eingekochte Kalbsjus, Zitronensaft und wenig Safran dazu und lasse alles aufkochen. Ich erhalte so eine nicht dicke, eigenartig schmekkende Tomatensauce.
Die Seezungencélestine wende ich, nachdem ich sie gesalzen und gewürzt, in Mehl, dann in zerschlagenem Ei, dem Parmesan beigefügt ist, und backe sie in Ölfritüre goldgelb.
Zum Servieren fülle ich die Sauce in eine Porzellanplatte und gebe im letzten Moment die heiße Célestine darauf.

CÉLESTINE VON SEEZUNGE THEODORE ROOSEVELT

CÉLESTINE DE SOLE THÉODORE ROOSEVELT

Die gesalzene und leicht gewürzte Célestine wird in Mehl gewendet und in gelber Butter schnell geröstet. Vorher habe ich bereits einige Reinette-Äpfel geschält, in feine Schnittchen geteilt und diese wiederum in feine Scheibchen geschnitten. Die Äpfelscheibchen beträufle ich mit Zitronensaft und eingekochter Kalbsjus, bereite von ihnen gewissermaßen ein Bett, auf das ich die geröstete Célestine postiere, und gebe außenherum eine dünne Bordüre von Sauce aux fines herbes.
Seezunge auf diese Art zubereitet war eine Lieblingsplatte des Präsidenten Theodore Roosevelt.

CÉLESTINE VON SEEZUNGE MURAT

CÉLESTINE DE SOLE MURAT

Die Célestine de sole Murat ist eine Platte der klassischen französischen Küche, die im Original mit Kartoffeln gemischt serviert wurde. Mit der Zeit kam ich jedoch davon ab, da sie mir so zu mächtig vorkommt.
Einen nicht zu weich gekochten Artischockenboden schneide ich in drei Millimeter dicke Streifen und assaisoniere ihn. Kleine reife Tomaten befreie ich vom Stielansatz, salze sie und setze sie unter Beigabe von etwas Pfeffermühle und Olivenöl in die Bratröhre. Kurz vor dem Fertigwerden bestreue ich sie noch mit Parmesankäse. Die Célestine röste ich in gelber Butter, vermische sie im letzten Augenblick mit den Artischocken, beträufle mit eingekochter Kalbsjus und Zitronensaft, mische alles durcheinander, gebe braune Butter darüber, bestreue das Gericht mit grobgehackter Petersilie und postiere die kleinen gerösteten Tomaten außen herum.

CÉLESTINE VON SEEZUNGE DEBUSSY

CÉLESTINE DE SOLE DEBUSSY

Die Célestine wird gewürzt und gesalzen, in Öl gewendet und in Pâte à frire in einer reinen Olivenölfritüre herausgebacken.

Vorher habe ich ein entsprechendes Quantum von rohen, gut gereinigten Champignons in Scheiben geschnitten. Ich buttere eine Gratinplatte aus, bestreue sie mit gehackten Schalotten, gebe die Champignonscheiben darauf und lasse sie unter Beigabe von Zitronensaft auf dieser Platte langsam weich dünsten. Dann füge ich ein kleines Quantum feingehackten Rosmarin dazu, koche noch einmal auf und gebe im letzten Augenblick die gebackene heiße Célestine darauf.

CÉLESTINE VON SEEZUNGE FLEURY

CÉLESTINE DE SOLE FLEURY

Den Boden einer Gratinplatte fülle ich mit einem Jus von frischen reifen Tomaten. Darauf setze ich geköpfte feine Gartenkresse wie auf einer Wiese und beträufle sie, nachdem ich sie leicht gesalzen, mit einer Flüssigkeit, die aus je einem Drittel Zitronensaft, englischem Senf und aufgelöster eingekochter Kalbsjus besteht. Bis hierher geht die Zubereitung vollkommen kalt vor sich.
Die Célestine selbst backe ich in Pâte à frire heraus, gebe sie im letzten Augenblick auf dieses Kressebett, schiebe die ganze Platte noch einen kleinen Moment in den Ofen und bringe sie sofort zu Tisch.

SEEZUNGENROULADEN

PAUPIETTES DE SOLE

Die Seezungenfilets werden mit der dickeren Seite nach unten und der Haut nach innen um eine mit Butter bestrichene Zylinderform von zwei Zentimeter Durchmesser gewickelt und mit einem Bindfaden umbunden. Man läßt sich am besten für diesen Zweck eine größere Anzahl von gleichmäßig konischen, etwa fünf Zentimeter hohen Zinnblechröhren herstellen.
Im allgemeinen eignet sich diese Herstellungsart mehr für kalte Schaustücke. Für Seezungenrouladen als warmes Gericht empfehle ich folgendes Rezept:

SEEZUNGENRÖLLCHEN PRINZESSIN OLGA

PAUPIETTES DE SOLE PRINCESSE OLGA

Nach dem Poschieren richte ich die Seezungenrouladen im Kreise oder oval an und fülle sie mit einem frischen Champignonpüree, sauciere mit einer Sauce au vin blanc und belege jede mit einer großen glacierten Trüffelscheibe. In die Mitte setze ich aufrecht ein Bukett kleiner grüner Spargelspitzen, die ich jedoch nicht mit Sauce bedecke. Außenherum gebe ich frisch gebackene Blätterteighalbmonde.

DER STERLET

LE STERLET

Der Sterlet zählt zu den feinsten Fischen der exklusiven Küche. Vor 1914 erhielt ich aus Rußland in der Fangzeit wöchentlich etwa hundert Stück lebend im Gewicht von einem bis drei Pfund. Er ist wohl der teuerste mir bekannte Fisch, nicht nur wegen der Höhe der Transportkosten — es mußte jedesmal eigens ein Mann mitfahren —, sondern weil er schon in Moskau selbst fast mit Gold aufgewogen wurde. Doch ist dieser hohe Preis nur bei lebenden Fischen gerechtfertigt.
Wir hatten die lebenden Sterlets in einem Glasbassin im Restaurant schwimmen. Den Gästen machte es immer Freude, sich selbst einen aussuchen zu können.
Nachdem der Fisch getötet ist, werden die Flossen abgeschnitten und der Rückennerv, Vesiga genannt, herausgenommen. Diese Vesiga bildet den wesentlichen Bestandteil des Coulibiacs, einer über ganz Rußland verbreiteten Nationalspeise.

*

Ich habe eine Garniture à la Russe wie für Seezunge à la Russe in Butter im Ofen weichgedünstet und gebe sie auf den Boden einer gut gebutterten Fischbraisière, setze den gesalzenen und gewürzten Fisch darauf und füge, zum Beispiel für einen Dreipfünder-Sterlet, einen Liter Fischfond, eine halbe Flasche trockenen Champagner, ein Würzbukett mit wenig Lorbeer und ein Thymianzweigchen, Petersilie und Kerbel bei, bedecke den Fisch mit einem Butterpapier, schließe die Braisière mit Deckel und lasse alles zusammen etwa vierzig Minuten weich dünsten.
Ich nehme den Fisch dann sorgfältig heraus, entferne die Haut und die kleinen Knorpelteile sowie das Gewürzsträußchen, setze den Fisch nicht zu früh auf eine Porzellanschüssel und bedecke ihn mit Butterpapier. Den Fond mit den Gemüsen binde ich durch etwas Beurre manié, füge einen Viertelliter Rahm bei, lasse alles gut verkochen und gebe zum Schluß einen guten Löffel fertiger Sauce Hollandaise dazu. Mit einem Teil dieser Sauce wird der Fisch maskiert, der Rest in einer Saucière à part gereicht.

DER KARPFEN

DE LA CARPE

Der Karpfen gehört nicht zu den Raubfischen. Auf Grund seiner Pflanzennahrung ist er daher nicht so edel im Fleisch, doch hat auch er viele Freunde und Verehrer. Beim Karpfenkauf ist es besonders wichtig, nach dem Herkommen zu forschen. Meistens wird er in Teichen gezüchtet

und gemästet, oder aber er kommt aus stillen kleinen Seen, die keinen Zu- oder Abfluß haben und schmeckt nach Wase, so daß kein Lob mit ihm zu ernten ist. Am besten kauft man ihn deshalb bei großen Züchtern, die ihn zu pflegen verstehen und im Spätjahr oder auch zur Weihnachtszeit als Delikatesse auf den Markt bringen.
Viele Berufskollegen sind der Meinung, daß dieser Fisch, wenn er schwerer wird als fünf Pfund, qualitativ für die feine Küche nicht in Frage käme. Dazu eine kleine Anekdote: Vor etwa dreißig Jahren fragte mich ein Großgrundbesitzer und Feinschmecker, ob ich ihm nicht einen Karpfen von zehn bis zwölf Pfund besorgen könne, was ich verneinte, wobei ich ihm auch auseinandersetzte, daß ältere Karpfen nie eine gute Qualität aufweisen könnten. Er schien sich zufriedenzugeben; drei Tage vor Weihnachten jedoch brachte er mir einen weiblichen Karpfen von sechzehn und einen männlichen von achtzehn Pfund. Die Karpfen waren vorzüglich. Er hat mich damit etwas beschämt, aber auch etwas Neues gelehrt. Allerdings hatte dieser Gutsbesitzer einen in ganz Schlesien berühmten Fischzüchter als Direktor für seine groß angelegten Karpfenteiche.

*

Auf die vielen Zubereitungsarten, wie Karpfen in Bier, in Rotwein, polnisch oder auf irgendeine andere Art lege ich weniger Wert. In Frankreich wurden mir auch gefüllte Karpfen vom Spieß oder in Burgunderwein vorgesetzt. Nach meiner Ansicht jedoch verträgt es dieser Fisch nicht, daß man ihn mit Trüffeln spickt oder in Champagner dünstet. In der einfachen, nicht überkünstelten Zubereitungsart, gesotten in Court-Bouillon oder Salzwasser mit Essig, mit geschmolzener Butter und rohem geriebenem Meerrettich oder Rahmmeerrettich gibt er sein Bestes her. Unbedingt muß er ganz frisch abgeschlagen sein.
Kleinere Karpfen, das heißt etwa drei bis vier Pfund schwere, schmecken auch gebacken mit einer Sauce Tartare, Remoulade oder Tyrolienne ganz ausgezeichnet. Man löst die Filets aus, zitroniert und bestreut sie mit Petersilie, läßt sie eine halbe Stunde stehen und paniert sie vor dem Backen in Mehl, Eiweiß und frischen Brotkrumen.

DER ZANDER

LE SANDRE

Der Zander ist ein Raubfisch und spielt in den Seen die Rolle eines Ordnungspolizisten. Nicht nur bei uns, sondern auch in den baltischen Staaten und in Skandinavien ist er sehr beliebt. Qualitativ allen anderen weit überlegen, eine Klasse für sich, ist der Zander aus dem Plattensee, dort Fogàs (Fogosch) genannt. Er ist schneeweiß und zart und bedeutet für jeden Genießer eine besondere Freude.

ZANDER BLAU

SANDRE AU BLEU

Ob man den Zander in Salzwasser oder in Court-Bouillon poschieren will, ist Ansichtssache. Ich persönlich ziehe ihn im Salzwasser gesotten vor. Man wähle keine zu großen Fische, am geeignetsten sind die drei- bis vierpfündigen. Mit zerlassener Butter oder mit Senfbutter serviert ist der Zander blau delikat; ganz besonders gut schmeckt das Schwanzstück.

ZANDER ÜBERKRUSTET

SANDRE AU GRATIN

Zanderfilets werden in Weißwein mit Schalotten weichgedünstet und wie Seezunge au gratin weiterbehandelt.

*

Zum Zander gebacken, vom Rost und à la meunière verwendet man nur die Filets, die man völlig von der Haut befreit. Serviere ich jedoch den Zander im ganzen, so schuppe ich ihn nicht, sondern rasiere ihn genau wie den Hecht, das heißt, ich halte ihn am Schwanzende mit einem Tuch fest, schneide die zusammengewachsenen Schuppen mit einem haarscharfen dünnen Messer in zusammenhängenden Stücken so ab, daß die Haut nicht verletzt wird. Nur so präsentiert er sich schön. Nach dem üblichen Schuppen bleiben nämlich die dunklen Schuppenstreifen an der Haut haften.

ZANDER JULES BODART

SANDRE JULES BODART

Man nimmt einen etwa dreieinhalb Pfund schweren frischen Zander, rasiert ihn und schneidet die Flossen ab. Vom Rücken aus schneidet man dann sorgfältig das Rückgrat und alle kleinen Gräten heraus, nur der Kopf bleibt daran. Man muß darauf achten, daß die Haut dabei nicht verletzt wird. Den Fisch hat man nun geöffnet vor sich liegen.
Nachdem man ihn gesalzen und gewürzt hat, wird er mit einer Mischung aus einem Drittel junger, in Butter weichgedünsteter Spinatblättchen, einem Drittel bester Hechtfarce und einem Drittel kleiner frischer Krebsschwänze gefüllt. Dann kann man den Zander wieder schließen und mit einem Bindfaden aus einem Stück zunähen, so daß er seine ursprüngliche Form wieder erhält.
Auf die Nahtseite werden einige dünne Scheiben ungesalzenen Specks gebunden und den aufrecht gestellten Zander etwa fünfundvierzig bis fünfzig Minuten in halb Weißwein, halb Fischfond langsam poschieren lassen. Wenn der Fisch fertig ist, nimmt man den Speck herunter und zieht den Bindfaden heraus.

Der kurz gehaltene Fischfond wird mit einer Sauce Béchamel gebunden, der Fisch auf eine Platte gegeben, diese mit der Sauce maskiert, mit Parmesankäse bestreut und mit Krebsbutter beträufelt. Kurz vor dem Service wird das Gericht im Salamander glaciert und nachher mit gleichmäßig großen, tournierten Champignonköpfen und Trüffelscheiben umlegt. Eine Saucière wird à part gereicht.

ZANDER MARENCICH

FOGÀS MARENCICH

Der Zander wird wie oben vorbereitet, gefüllt mit einer Zanderfarce, mit Hummermousse und einigen kleinen Löffeln Zwiebelpüree montiert. Nicht nur der Zander selbst, sondern auch die Füllung wird mit Rosenpaprika gewürzt.
Dieser Fisch wird nun aber nicht wie oben in Weißwein poschiert, sondern man verwendet zur Hälfte sauren Rahm, zu einem Viertel Fischfond und ein Viertel weißer Kalbsbrühe. Nach dem Poschieren wird auch hier Speck und Bindfaden entfernt und die Brühe etwas eingekocht. Diese Brühe wird mit dickem Rahm und einigen Löffeln Sauce Hollandaise legiert und über den Fisch gegeben. Als Garnitur legt man kleine, ebenfalls mit Hummerfarce gefüllte, gedämpfte rote Paprikaschoten herum.
Alle Arten von ganzem, entgrätetem Zander sind besonders für Festlichkeiten geeignet. Ein Zander reicht dabei für acht bis zehn Personen. Ich empfehle, immer so viel Sauce herzustellen, daß eine große Saucière à part gereicht werden kann.

*

DIE SCHLEIE

LA TANCHE

Zu den beliebtesten Süßwasserfischen zählt auch die Schleie. Nach meinem Dafürhalten gehört sie zu den wenigen wirklich guten Berliner Spezialgerichten. Die Schleie — am besten ist sie zwischen einem und zwei Pfund — wird ausgenommen, braucht jedoch nicht geschuppt zu werden, weil ihr, wenn sie gargekocht ist, die ganze Haut abgezogen wird. Ich setze sie in eine gut ausgebutterte Fischkasserolle mit wenig feingehackten Zwiebeln, einem kleinen Lorbeerblatt und sehr wenig Thymian, fülle zur Hälfte mit Fleischbrühe, zur Hälfte mit Weißwein auf, so daß der Fisch halb bedeckt ist. Nachdem ich den fertigen Fisch herausgenommen, passiere ich die Brühe, binde mit Beurre manié, schlage die Sauce mit einigen Löffeln dickem Rahm und einigen Butterstücken auf, füge nicht zu wenig frisch gehackten Dill bei, eventuell auch etwas Zitronensaft, und serviere sofort.
Viele essen die Schleie gerne blau mit geriebenem Meerrettich und zerlassener Molkereibutter.

DER BARSCH

LA PERCHE

Der Barsch ist zwar ein sehr grätenreicher, aber auch ein sehr wohlschmeckender Raubfisch. Am besten gefällt mir für ihn die Herstellungsweise der schwedischen Hausfrau.
Ich mische dazu ein Quantum Tafelbutter mit Mehl, gehacktem Dill, Petersilie und Kerbel, einem sehr fein zerdrückten Lorbeerblatt und streiche mit diesem Gemengsel eine passende Fischkasserolle aus, setze die geschuppten, gereinigten Barsche hinein, gebe als Flüssigkeit einfache Fleischbrühe dazu und bringe dies alles zusammen langsam zum Kochen. Je nach der Größe benötigen die Fische eine Kochdauer von zwanzig bis dreißig Minuten. Nach dieser Zeit nehme ich die Fische heraus, entferne vor allen Dingen die starke Rückenflosse, dressiere sie auf die Porzellanplatte und rühre die Brühe, da sie durch die Zugabe von Beurre manié genügend legiert wird, ohne irgendwelche sonstige Beigaben zu einer sämigen Sauce durch.
Wenn auch eines unserer Hauptprinzipien, um die Gäste oder uns selbst mit Fischgerichten wirklich zu erfreuen, darin bestehen muß, dem Genießer möglichst viel Arbeit bei der Entfernung von Gräten abzunehmen, so können wir ihm diese Mühe beim Barsch leider nicht erleichtern.

DER WELS ODER WALLER

LE GLANIS

Der Wels oder Waller kann bis zu einem Zentner schwer werden. Er ist weitverbreitet, aber nicht überall geschätzt. Doch kann ein zwölf- bis fünfzehnpfündiges Exemplar, das nicht aus einem stehenden Gewässer kommt, wohl eine Delikatesse sein. Der Waller aus der Isar, dem Inn und anderen schnellfließenden Gebirgsflüssen, besonders der aus der Iller, ist wirklich hervorragend.
Lebendfrisch abgeschlachtet, in Scheiben geschnitten, in Salzwasser abgekocht und mit bester zerschmolzener Tafelbutter serviert, stellt er für den Feinschmecker einen bemerkenswerten Genuß dar. Irgendwelche Künsteleien, z. B. die Zubereitung in Weißwein oder Champagner, sind bei diesem Fisch fehl am Platze: er will und muß einfach bleiben.

DER AAL

L'ANGUILLE

Der Aal ist zwar kein sehr feiner Fisch, auch soll er schwer verdaulich sein, aber ein Könner wird aus ihm immer ein gutes Mittagsgericht herstellen.
Kleinere Aale verwende ich nicht, am liebsten sind mir solche von zwei bis drei Pfund.

AAL VOM ROST

ANGUILLE GRILLÉE

Ein abgezogener Aal wird, ohne daß man dabei den Bauch öffnet, in fünf Zentimeter lange Stücke geschnitten. Diese werden dann gereinigt und gewaschen, in Salzwasser, dem man etwas Essig, Lorbeerblatt und Grünzeug beifügt, fünf Minuten abgekocht, abgekühlt auf ein trockenes Tuch gelegt, mit Salz und Paprika bestreut, mit englischem Senf bestrichen, in Mehl umgewendet und mit Olivenöl beträufelt. Man röstet sie langsam auf lindem Holzkohlenfeuer zwölf bis fünfzehn Minuten unter mehrmaligem Umwenden schön goldgelb. Dadurch verliert der Aal das überflüssige Fett. Vor dem Servieren wird er mit Zitronensaft beträufelt.
Man kann die blanchierten Aalstücke auch mit frischen Brotkrumen panieren, denen man feingehackten Salbei und Petersilie beimengt. Das wird von vielen bevorzugt.
Ich serviere dazu eine Saüce Ravigotte, verte oder Tyrolienne. Aus geschmacklichen Gründen gebe ich allerdings kalten Saucen zu diesem Gericht den Vorzug.

AAL GEBACKEN

ANGUILLE FRITE

Aal gebacken behandle ich zunächst genau so wie den Aal vom Rost, backe ihn dann aber in siedendem Olivenöl oder in einer Fritüre (halb Nierenfett, halb ausgelassene Butter) heraus.
Auch zu ihm schmeckt am besten eine der oben angegebenen kalten Saucen. Als Beigabe nicht zu wenig gebackene Petersilie und eine halbe Zitrone.

AAL GEBACKEN ENGLISCHE ART

ANGUILLE FRITE À L'ANGLAISE

Für gebackenen Aal nach englischer Art schneide ich den Aal nicht quer, sondern löse der Länge nach die Filets aus. Ich würze und beträufle sie mit Zitronensaft, bestreue sie mit gehackter Petersilie, begieße sie mit Olivenöl und lasse sie ungefähr dreiviertel Stunden marinieren. Dann teile ich sie in sechs Zentimeter lange Stücke, wende diese ohne Verwendung von Ei in Mehl und frischen Brotkrumen und backe sie in einer Fritüre aus reinem Nierenfett heraus. Hierzu schmeckt am besten eine Senfsauce, unter die ich einige durchpassierte Anchovisfilets ziehe.

AAL IN ROTWEIN

ANGUILLE AU VIN ROUGE

Der abgezogene Aal wird in fünf Zentimeter lange Stücke geschnitten, gereinigt, gesalzen, gewürzt und etwa zehn Minuten beiseite gestellt. In der Zwischenzeit richte ich reichlich frische, reife Tomaten her, die ich

von den Kernen befreie und in Würfel schneide, außerdem einige gehackte Schalotten sowie feingehackten Knoblauch. Den Aal wende ich in Mehl um.
Dann setze ich ein dickes Geschirr aufs Feuer und gebe einige Eßlöffel Olivenöl hinein. Sobald dieses heiß ist, röste ich den Aal darin von allen Seiten an und gebe hierauf alles Vorbereitete auf einmal dazu. Ich decke zu und lasse einen Moment ziehen, gieße dann mit halb Bordeaux, halb Kalbsjus auf und lasse etwa zwanzig Minuten weich dünsten.
Nachdem ich den fertigen Aal herausgenommen habe, lasse ich die Sauce etwas einkochen, füge Zitronensaft und je nach Anzahl der Gäste einen oder mehrere Löffel dick eingekochte Kalbsjus bei und gieße diese Sauce über den Aal.

AAL FURST PLESS

ANGUILLE PRINCE PLESS

Der abgezogene Aal wird in vier Zentimeter lange Stücke geschnitten, gereinigt, gewaschen, gesalzen und gewürzt und dann mit einer entsprechenden Anzahl frischer geschälter Champignonköpfe und kleinen blanchierten weißen Zwiebeln zugedeckt in Butter gedünstet. Nach etwa zwanzig Minuten fügt man ein Glas Wein — Mosel oder weißen Burgunder — dazu und läßt ohne Deckel zehn Minuten langsam weiterkochen.
Dann nehmen Sie den Aal heraus, fügen dicken Rahm und Kalbsglace sowie feingehacktes Basilikum dazu, legieren mit einigen Eigelb und schlagen die Sauce mit ganz wenig feiner Butter auf.
Den Aal dressieren Sie in die Mitte einer Porzellanschüssel, gruppieren die Champignons und Zwiebelchen herum, geben einen Teil der Sauce darüber — die andere reichen Sie à part — und garnieren mit frischen Blätterteigfleurons.

AAL GRUN

ANGUILLE VERTE

Grüner Aal ist ein speziell norddeutsches Gericht, aber wenn es sorgfältig hergestellt wird, findet es sicherlich auch in anderen Ländern Beifall. Unter Berücksichtigung des herzustellenden Quantums stoßen Sie entsprechend viel Petersilie, Kerbel, Dill, Schnittlauch, rohe junge Spinatblätter, kleine Sauerampferblätter und sehr wenig rohe Zwiebel im Mörser fein und passieren durch ein Haarsieb.
Die gesalzenen Aalstücke lassen Sie in Weißwein und wenig Fleischbrühe zwanzig Minuten langsam poschieren, nehmen sie heraus, geben die Kräuter in die Brühe und binden sie, nachdem sie etwa fünf Minuten langsam gedünstet, mit Beurre manié und einigen Löffeln dickem Rahm, lassen nochmal aufkochen und machen die Sauce mit einigen Butterstückchen und Zitronensaft fertig.

AAL MIT FEINEN KRÄUTERN

ANGUILLE AUX FINES HERBES

Aal mit feinen Kräutern wird behandelt wie Aal grün, nur ersetzt man das Kräuterpüree durch feingehackte Petersilie, Kerbel, frischen Dill und sehr wenig Schalottenzwiebeln.

*

DER DORSCH

LA DORCHE

Meines Erachtens ist der Dorsch einer der besten Seefische, die es überhaupt gibt. Um ihn aber richtig zu schätzen, muß man ihn an Ort und Stelle, am besten in Norwegen, kennenlernen. Das Hervorstechendste an der norwegischen Küche ist ihre Einfachheit.
Wenn ich in einer norwegischen Familie zu Gast geladen bin, kann ich feststellen, daß der Dorsch erst bei Beginn des Essens gebracht oder geholt wird. Man gibt Fischen im Gewicht von fünf bis sechs Pfund den Vorzug. Beim Abschlagen ist die Hausfrau oder die Köchin besonders auf die Leber bedacht. Der Fisch wird in Stücke geschnitten und in reichlich gesalzenem Wasser ohne jede Zutat von Gewürzen oder dergleichen sprudelnd abgekocht. Er wölbt sich dabei und wird gleichsam glasig. Außer der Leber wird auch der Kopf als Delikatesse betrachtet, selbstverständlich mit einem Teil des Fisches daran, während die Leber für sich dem Ehrengast angeboten wird.
In dieser hervorragenden Güte findet sich der Dorsch nur an der Westküste Skandinaviens zwischen Gotenburg und Bergen. Die durch den Golfstrom erhöhte Wassertemperatur und Ernährungsmöglichkeit scheint ihm hier wie sonst nirgends zu bekommen. Ich will damit nicht sagen, daß der Dorsch, den man in Kopenhagen, Schweden oder an Englands Küsten fängt, nicht auch gut ist, aber bestimmt ist er nicht von der Qualität wie der norwegische.

KÖNIGSFLUNDER

FLUNDRE ROYALE

Ein weiterer ausgezeichneter Seefisch Skandinaviens ist der sogenannte Königsflunder. Auch er schmeckt am besten einfach in Salzwasser abgekocht mit geschmolzener Butter. Er ist zwar nicht so herzhaft wie der Dorsch, aber sehr fein. Auch er muß wohlgenährt, ziemlich hoch und fett sein. Mit den Flundern, wie wir sie in Deutschland bekommen, läßt er sich überhaupt nicht vergleichen.
Ebenfalls wie der Dorsch kommt der Königsflunder auch an der Ostküste vor, zum Beispiel bei Stockholm, doch hat er dort nie die Qualität der Westküste.

DER STRÖMMING

Schweden hat uns dafür einen anderen Fisch von hohem Wert zu bieten: den kleinen Strömming. Es ist gar nicht hoch genug anzuerkennen, was die Schwedin aus dieser lebendfrischen Sardinenart alles hervorzuzaubern versteht. Ob in Butter gebraten, was am gebräuchlichsten ist, ob vom Rost oder aber entgrätet mit einem eingelegten Anchovisfilet zusammengerollt, fehlt er, warm oder kalt, in keiner schwedischen Familie.
Man ißt sich am Strömming niemals über. Die Hauptsache für uns ist, die alten eingebürgerten schwedischen Herstellungsarten unverändert zu belassen und sie nicht französisieren zu wollen.

DER STOCKFISCH

LA MORUE

Der Stockfisch hat zwar einen etwas anrüchigen Namen, aber ein richtiger Stockfisch ist etwas ganz anderes als die monatelang in Lagern oder Kellern aufgestapelten, versalzenen Fische.
Allerdings, wie wir auch den Stockfisch zubereiten, so bleibt er doch ein nur für Mittags geeignetes Männeressen. Ich verwende ihn von vornherein nur, wenn er mir in erstklassiger Qualität zur Verfügung steht. Nachdem ich ihn vierundzwanzig Stunden gewässert habe, befreie ich ihn von den Gräten und lege ihn auf ein Tuch. Vorher habe ich bereits — ich rechne hier für etwa sechs Personen — zehn mittlere reife Tomaten vom Butzen und den Kernen befreit und in nicht zu kleine Würfel geschnitten.
Ich nehme eine dicke Fischpfanne, gebe einige Löffel Olivenöl, eine große, in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel, drei kleingehackte Knoblauchzehen, eine Prise reinen Safran und die Tomaten hinein, darauf die Stockfischfilets, und lasse alles zusammen Brühe ziehen.
Der Stockfisch wird schnell weich. Den fertigen Fisch gebe ich auf eine Porzellanplatte, füge der Brühe so viel Fischfond bei, als gerade zur Herstellung einer Sauce nötig ist, legiere mit wenig Beurre manié sowie dem Saft einer halben Zitrone, gebe diese Sauce im letzten Moment über den Fisch und bestreue das Ganze mit grobgehackter Petersilie.

STOCKFISCH ALBERT

MORUE ALBERT

Ich bereite ein entsprechendes Quantum Curry-Reis, nicht zu hart, aber doch so, daß die Körner ganz bleiben und ihre Form behalten, gebe ihn in eine gebutterte Ringform und stelle ihn darin warm.
Den Stockfisch bereite ich wie oben, nur verwende ich statt des Safrans einen Teelöffel Curry und füge statt der Tomaten drei in feine Scheiben

geschnittene geschälte Äpfel, in Butter angeröstet, bei, gebe einen Teil der Sauce à part und mische das andere leicht, damit das wirklich gute Gericht auch in schöner Form präsentiert werden kann.

HECHTKLÖSSE

QUENELLES DE BROCHET

Richtig zubereitet, sind Hechtklöße für den fischliebenden Feinschmecker wie für den Kranken nahrhafte und leichtverdauliche Leckerbissen.

Der lebendfrisch abgeschlagene Hecht besitzt alle Eigenschaften für eine hervorragende Fischfarce. Wir stoßen im Mörser ungefähr zwei Pfund frisch ausgelöstes Hechtfleisch, salzen entsprechend, würzen mit wenig Paprika oder Pfeffermühle und fügen nach und nach drei zerschlagene rohe Eiweiß bei. Das alles passieren wir durch ein feines Drahtsieb und arbeiten, sobald es erkaltet ist, nach und nach bis zu einem Liter dicken süßen Rahm darunter. Da unsere Klöße luftig und zart und doch schön geschlossen bleiben müssen, machen wir zuerst eine Probe, wobei wir auch gleich feststellen, ob noch Salz oder Gewürz fehlt. Ist alles in Ordnung, formen wir aus dieser Fischfarce mit einem Eßlöffel große, gleichmäßige Klöße und legen sie in eine gebutterte Fischsauteuse. Wir geben wenig Weißwein und Fischfond darüber, bedecken mit Butterpapier und einem gut schließenden Deckel und lassen die Klöße langsam durchziehen. Der Jahreszeit entsprechend kann man auch frisch aus dem Garten geholte feine Kräuter untermischen.

Aus dieser Grundsubstanz wird der phantasiebegabte Koch noch eine Reihe anderer raffinierter, wohlschmeckender und dem Auge angenehmer Gerichte herstellen.

WEINBERGSCHNECKEN

ESCARGOTS

Obgleich ich in einer Weingegend geboren und als Junge aufgewachsen bin, habe ich in den Weinbergen nicht viel Schnecken gesehen. Sie werden im allgemeinen nur so genannt. Sie kommen vielmehr, in Massen gemästet, gedeckelt auf den Markt. Noch häufiger als in meiner Heimat Baden findet man sie im Elsaß, auch in einfachen Weinrestaurants preiswert und wohlschmeckend.

Schnecken, wie ich sie in Paris, zum Beispiel im Restaurant Escargot d'Or in der Rue Montorgueil des öfteren genoß, sind in der gleichen Vollendung bei uns nicht zu haben. Diese Schnecken sind weiß, dick und wohlgemästet und ihre Füllung weist eine Zusammenstellung von

Würzkräutern auf, die über alles Lob erhaben ist. Jedem Feinschmecker werden sie im Gedächtnis bleiben. Mit den Schnecken, die man in ganz Frankreich in den Läden fertig präpariert und gefüllt erhält, haben sie gar nichts gemein. Sie sind eine Sonderleistung, an die wir qualitativ nicht herankommen können.

Anschließend gebe ich mein eigenes Schneckenrezept: Gedeckelte große Weinbergschnecken werfen Sie in reichlich kochendes Salzwasser, damit die Tiere nicht leiden, und lassen sie zehn Minuten kochen. Dann holen Sie sie heraus und kühlen sie ab. Durch das Kochen treten sie bereits aus ihren Schalen. Sie ziehen die Tiere dann mit einer gebogenen Nadel aus ihrem Gehäuse heraus. Der hintere Teil der Schnecke wird vom Vorderkörper entfernt, da für uns nur der dicke, vordere Muskelteil in Frage kommt. Diese muskulösen Teile geben Sie in eine Schüssel, bestreuen sie mit sehr viel grobem Salz und reiben sie damit ab, um den unangenehmen Schleim herauszuholen, und spülen anschließend mit reichlich kaltem Wasser nach. Die anderen Teile des Körpers waschen Sie wiederholt in frischem Wasser und bringen sie mit halb Weißwein, halb Bouillon, mit einigen Tomaten, wenig Lorbeerblatt und Thymian aufs Feuer und lassen sie langsam fünf bis fünfeinhalb Stunden kochen. Die Schnecken bringen sehr viel Eiweiß mit. Durch das lange Kochen bleibt verhältnismäßig wenig Flüssigkeit.

Diese eingekochte Brühe verwenden Sie zur Herstellung von Schneckenbutter. Hierfür geben Sie die gleiche Menge frischer Tafelbutter dazu, außerdem einen kleinen Hauch Cayenne, etwas Pfeffermühle, frisch gehackten Kerbel, Petersilie, wenig Rosmarin, ein kleines Quantum feingehackter Schalotte, wenig Knoblauch, Zitronensaft, wenig Salz und, entsprechend dem Quantum, dick eingekochte Kalbsjus. Dieses ganze Gemisch lassen Sie erkalten.

Dann wenden Sie die Schneckenhäuschen, so daß sich keine Flüssigkeit mehr in ihnen befindet und geben in jedes einen halben Teelöffel dieser Mischung, setzen dann die Schnecken wieder hinein und füllen den ganzen übrigen Teil des Häuschens mit der Schneckenbutter aus und streichen sie oben glatt.

Die fertigen Schnecken placieren Sie auf eine sogenannte Schneckenplatte, die aus Kupfer oder einem anderen Metall hergestellt ist, und zwölf passende Vertiefungen aufweist. Erst auf Bestellung geben Sie die Schnecken in einen mittelheißen Ofen, sie dürfen jedoch nur kochen und nicht braten, oder besser gesagt, sie sollen nur heiß werden.

Der Feinschmecker gibt die Schnecken auf einen Löffel und gießt die restliche Brühe darüber, um sich an jeder einzelnen zu erfreuen.

FROSCHKEULEN

CUISSES DE GRENOUILLES

Eine andere Spezialität Frankreichs, die wir in Deutschland auch nicht in gleicher Qualität hervorbringen können, sind die Froschkeulen. Sie sind dort viel muskulöser, weicher im Fleisch und dabei wirklich zart. Die Herstellungsweise ist vielfach die vom Rost, mit einer pikanten Maître d'hôtel oder, nachdem sie gut gewürzt und gesalzen sind, gebacken, wozu sie vorher nur in Mehl und Ei gewendet oder aber in einen Pfannkuchenteig getaucht werden.

*

Blätterteig mit Froschkeulen siehe Seite 406!

KARTOFFEL UND GEMÜSE

POMME DE TERRE ET LÉGUMES

Die Kartoffel soll in Peru wild wachsen und von dort nach Europa gebracht worden sein. Ob es Francis Drake oder ein anderer war, der sie bei uns einführte, darüber mögen sich die Gelehrten streiten, für uns ist es hier nicht von Bedeutung. Auf alle Fälle ist die Kartoffel in unseren Breiten und in fast allen Ländern der gemäßigten Zone Gegenstand des täglichen Bedarfs geworden. Nicht überall gedeiht sie gleich gut; ihre zarten Keime verlangen einen durchlässigen, am besten einen lehmhaltigen, sandigen Boden. Kunstdünger tut ihr sehr gut, unbedingt aber braucht sie reinen, mit reichlich Stroh durchsetzten Kuhmist, der die Erde lockert und der Saatkartoffel ein wohlvorbereitetes Bett zur Verfügung stellt.

Daß die Kartoffel ein Volksnahrungsmittel geworden ist, dafür müssen wir dankbar sein. Was hätten wir in der jüngsten Vergangenheit ohne sie angefangen, und brauchen wir sie nicht auch jetzt noch jeden Tag? Was jedoch ihre Zubereitung anbelangt, so müßte manches geändert und verbessert werden und ich glaube, daß es nicht fehl am Platze ist, wenn ich im folgenden die einzelnen Herstellungsarten erörtere.

Meine französischen Freunde sprechen viel von der Pomme de terre sous la cendre. Gewiß eine wohlschmeckende Zubereitung, aber warum sollen wir alles kompliziert machen, wenn es auch einfacher geht? Wenn die Wissenschaft behauptet, daß die für die Gesundheit nötigen Basen hauptsächlich in der Schale zu finden seien, nun gut, dann essen wir eben die Kartoffel mit der Schale, aber in einer Form, die auch unserem Geschmack entspricht. Wir dürfen dazu natürlich nicht rote Kartoffelsorten aus moorigem Boden nehmen, sondern müssen uns an die weißmehligen Qualitäten halten, die in den letzten dreißig Jahren hervorragend entwickelt wurden.

Wollen wir sie also mit der Schale essen, dann kommt nur die Kartoffel naturell, nicht die in Fett gebackene in Frage. Ich empfehle, große, möglichst gleichmäßige Kartoffeln zu waschen und sie ohne weitere Zutaten — auch ohne das oft verwendete nasse Salz — einfach in die saubere Bratröhre einzulegen. Man kann auch eine gewöhnliche Bratpfanne (Rôtissoir) verwenden. Nach ungefähr fünfundzwanzig Minuten dreht man die Kartoffeln um, in weiteren zwanzig Minuten werden sie bei normaler Hitze gar sein und außen schöne Krüstchen haben. Ich pflege sie dann oben kreuzweise aufzuschlitzen und mit beiden Daumen

und Zeigefingern so aufzudrücken, daß sie platzen, gewissermaßen „lachen". Man gibt etwas grobes Salz, ein bißchen Pfeffermühle und ein Stück Butter hinein. Die Butter schmilzt in der heißen Kartoffel, die man nun auslöffeln oder mit der wohlschmeckenden knusprigen Schale essen kann. Wer Pfeffer nicht liebt, kann ihn weglassen. Mir scheint diese Zubereitungsart die vielleicht einfachste, sicher aber die wohlschmeckendste und gesündeste zu sein.

In unseren Großküchen wird nach meinem Dafürhalten auf die Zubereitung der Kartoffeln zu wenig Sorgfalt verwendet. Ob man sie nun in einer Spezialkasserolle im Dampf mit der Schale oder aber roh geschält im Salzwasser weich kocht, bleibt Geschmackssache. Auf keinen Fall darf man sie in großen Mengen herstellen, sondern muß sie jede halbe Stunde neu aufsetzen. Die sogenannten Salzkartoffeln dürfen nicht sieden, sondern müssen sprudelnd kochen. Die Kartoffelzubereitung sollte man nicht einem Anfänger, sondern nur einem sorgfältig arbeitenden, erfahrenen Koch überlassen.

Die Skandinavier und besonders die Holländer haben ganz ausgezeichnete Kartoffeln. Daß man auch ohne Fleisch, Trüffeln und dergleichen ausgezeichnet essen kann, dafür ein Beispiel: Ich kam früher viel nach Amsterdam, wo ich in einem kleinen, sehr guten Restaurant zu essen pflegte. Gewöhnlich bestellte ich mir zwei Portionen Steinbutt vom Schwanzstück und neue Kartoffeln mit geschmolzener holländischer Tafelbutter, dazu trank ich ein halbes Fläschchen trockenen französischen Champagner, als Nachtisch nahm ich gerne ein Stück Käse mit frischen Radieschen oder einen Gravensteiner Apfel. Es war immer ein herrliches Essen. Und wo lag das Geheimnis, wenn man überhaupt von einem solchen sprechen darf? In erster Linie wohl in der Qualität von Fisch, Butter und Kartoffeln, die, wie ich oben schon erwähnte, in Holland ganz ausgezeichnet sind, dann aber auch in der Tatsache, daß nichts, wie es bei Kartoffeln sonst so gerne zu geschehen pflegt, auf Vorrat oder in Masse hergestellt wurde.

Doch lassen wir nun die einzelnen Rezepte für sich sprechen!

GEBACKENE KARTOFFELN

POMMES (DE TERRE) FRITES

Den „Pommes frites", obwohl unter diesem Namen auf der ganzen Welt bekannt, blüht oft das Los, durch unsachgemäße Behandlung verdorben zu werden, wobei ein häufig vorkommender Fehler ist, daß sie in großen Mengen im voraus produziert werden. Dabei sind Pommes frites eine wirkliche Delikatesse. Man darf sie allerdings nicht nächtelang geschnitten im fließenden Wasser liegen lassen oder auch, wie es Mode geworden ist, blanchieren, das heißt vorbacken. Sie müssen roh, frisch

hergerichtet und dann abgetrocknet in entsprechend temperiertes Fett kommen. Ob die Stücke gleich lang sind, darauf kommt es nicht an, sie müssen nur gleichmäßig dick sein. Nach dem Backen werden sie mit etwas gröberem Salz bestreut und sofort serviert. So sind sie dann innen weich und außen knusprig. Selbst wer keinen Appetit hat, wird durch ihren Anblick zum Essen verlockt.
Über die Zusammensetzung des Backfettes gehen die Meinungen auseinander. Ich persönlich verwende weder ausgelassene Butter noch reines Schweineschmalz, sondern ziehe eine Mischung aus halb bestem Nierenfett halb reinem Olivenöl vor. Es ist nicht nötig, immer zehn oder mehr Liter dieses kostbaren Fettes auf dem Feuer zu haben, kleinere Mengen erzielen denselben Erfolg und kosten weniger.

GEBACKENE KARTOFFELN PROVENCER ART

POMMES PROVENÇALES

Zu einem zarten Entrecôte oder einem Mutton-Chop gebe ich dem Feinschmecker am liebsten Pommes provençales. Dies sind in letzter Minute hergestellte Pommes frites, die man mit einem Gemengsel aus frisch gehackter Petersilie, wenig, aber feingehackter Schalotte und einem Hauch Knoblauch bestreut und in einer warmen, tiefen Stielpfanne einmal durchschwenkt. Man gibt außerdem (für etwa sechs Personen) einige Tropfen dick eingekochte Kalbsjus daran, mischt noch einmal durch und gibt die Kartoffeln unverzüglich zu Tisch. Nimmt man zu viel Schalotte oder Knoblauch oder zu viel eingekochte Kalbsjus, so kann das Gericht nicht gelingen. Die Kalbsjus muß so beschaffen sein, daß sie an den Kartoffeln festklebt, ohne sie weich zu machen. Eine kleine raffinierte Angelegenheit!

STROHKARTOFFELN

POMMES PAILLES

Zu den Backkartoffeln gehören auch die Strohkartoffeln. Sie werden so groß wie Streichhölzer geschnitten und gewaschen. Allerdings brauchen sie sehr viel Fett, und wenn die Fritüre nicht den höchsten Hitzegrad hat, erreichen sie unmöglich in wenigen Minuten eine schöne goldgelbe Farbe.
Doch lassen sich aus diesen Kartoffeln sehr schöne Nestchen und Körbchen machen. Der routinierte Kollege läßt eine aus Drahtgeflecht hergestellte Form sehr heiß werden, füllt den unteren Teil mit blanchierten, aber noch biegsamen Strohkartoffeln dünn aus, den oberen Rand belegt er zwei Finger breit mit rohen, ungewaschenen Strohkartoffeln. Durch ihre eigene Stärke — deshalb werden sie vorher nicht gewaschen — kleben sie zusammen und bilden einen schönen festen Rand.

CHIPS-KARTOFFELN

POMMES CHIPS

Dünn gehobelte, gut gewaschene Kartoffeln läßt man zuerst auf einem Sieb, dann einem Tuch ganz trocken werden. In kleinen Mengen (damit das Fett nicht zu schnell abkühlt), bäckt man sie dann in der heißen Fritüre knusprig ab. Man gibt etwas Salz und Pfeffermühle dazu. Sie werden warm serviert. Auf den Bartischen sind sie für den Gast, der zu seinem Drink etwas knabbern möchte, eine geschätzte Beigabe.

AUFGEBLÄHTE KARTOFFELN

POMMES SOUFFLÉES

Uber die Zubereitung der Pommes soufflées wird viel gesprochen und noch mehr geschrieben. Dabei ist sie verhältnismäßig einfach. Größere ovale, keine sogenannten Frühkartoffeln, läßt man schälen und im ganzen waschen. Sie werden in gleichmäßige, etwa zwei Millimeter dicke Scheiben geschnitten, nicht mehr gewaschen und mit einem Tuch auf beiden Seiten getrocknet. In der Zwischenzeit hat man zwei Fritüren bereitgestellt, in denen schon Kartoffeln gebacken worden sind. Nur der Nichtfachmann wird frisches Fett nehmen. Es ist nicht geeignet, weil es schäumt und das Bläschen, welches zu Beginn das Aufblähen der Kartoffel anzeigt, nicht erkennen läßt.

Die Fritürepfannen sind aus Stahl, nicht zu groß, von konischer Form. Die eine der Fritüren läßt man ziemlich heiß werden, ohne daß es dabei zur Rauchbildung kommt; die andere bringt man auf etwas über den Kochpunkt, das heißt auf etwa hundertzwanzig Grad. Die getrockneten Kartoffelscheiben wirft man nun in die weniger heiße Pfanne einzeln hinein und schüttelt sie ständig mit der linken Hand, deshalb empfiehlt es sich, sie von vornherein nur halbvoll zu machen. Man benützt nicht einen Schaum-, sondern einen Fritürelöffel, der das feine Häutchen der Kartoffel nicht verletzt. Indem man die Pfanne immer weiter schüttelt, drehen sich die Scheiben, das Fett wird wärmer, das Bläschen größer. Nun kommen die Kartoffeln in das zweite, um mindestens fünfzig Grad heißere Fettbad. Darin gehen sie auf wie ein Ballon. Jetzt sind sie richtig und sie kommen nun bis zum Gebrauch in einen zur Seite stehenden Fritürekorb. Vor dem Anrichten gibt man sie noch einmal in die zweite heiße Fritüre; sie müssen wie kleine Federkissen aufgehen. Die Pommes soufflées schmecken nur gut, wenn sie knusprig und nicht weichlich sind. Außer Salz vertragen sie auch etwas Pfeffermühle. Zu allen gebratenen oder gerösteten, in der Hauptsache zu den dunklen Fleischgerichten, sind sie eine reizvolle Beigabe. Sie werden in einer gebrochenen Serviette oder in Nestchen serviert, die man aus nicht soufflierten Kartoffelscheiben oder Strohkartoffeln herstellt.

BRÜHKARTOFFELN

POMMES EN BOUILLON

Für Brühkartoffeln schneide ich die Kartoffeln nicht, wie allgemein üblich, in Würfel, sondern in nicht zu dünne Scheiben, die ich in Salzwasser einmal aufkochen lasse und dann abgieße. Hierauf werden sie mit einem Gemengsel von feingeschnittenem Lauch, Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie, Petersilie und Kerbel (alles zu gleichen Teilen), sowie einem Stück frischer Butter und Bouillon aufgesetzt. Man würzt und läßt, ohne viel zu rühren, durchkochen, am besten im offenen Topf. Die Kartoffeln sollen die Fleischbrühe aufsaugen, dürfen aber nicht suppig werden.

RAHMKARTOFFELN

POMMES À LA CRÊME

Die Zubereitungsart der Rahmkartoffeln variiert. Ich schneide die rohen Kartoffeln nicht zu dünn, lasse sie in Salzwasser aufkochen, gieße das Wasser ab und bedecke sie mit Rahm und Milch zu gleichen Teilen. Sie bleiben bis zum Weichwerden am besten unbedeckt. Man gibt dann Zitronensaft, entsprechend Salz, sehr wenig Muskat und einen Eßlöffel Butter dazu. Damit sie schön in der Form bleiben, muß man sie sehr vorsichtig behandeln, und wenn sie stehenbleiben, mit Fleischbrühe verdünnen.

BRATKARTOFFELN

POMMES SAUTÉES

In den meisten Kochbüchern sind Bratkartoffeln nicht enthalten, weil einem Teil unserer Fachschriftsteller die Trauben — in diesem Fall die Kartoffeln — zu hoch hängen und der andere sie als Zubehör einer Massenabfertigung glaubt übergehen zu müssen. Und doch gehören Bratkartoffeln, sorgfältig zubereitet, zu den schönen Dingen, die nicht viel kosten und, gereicht mit gartenfrischem, raffiniert angemachtem Kopfsalat, sogar ein Fleischgericht entbehrlich machen. Es gibt verschiedene Zubereitungsarten:
Die erste: Am Vortag abgekochte Kartoffeln werden geschält, große halbiert, in dünne Scheibchen geschnitten und in bester ausgelassener Butter in einer nicht zu dünnen Stielpfanne so gebraten, daß sie gerade fertig sind, wenn sie verlangt werden. Nicht zu viel Salz und vor allem Butterschmalz dazugeben. Es ist nicht nötig, daß die Kartoffeln in Butter schwimmen. Man muß sich auch vor dem oft zu beobachtenden Fehler hüten, die Kartoffeln zusammen mit der Butter in eine Schüssel zu schütten; man soll sie vielmehr mit dem Schaumlöffel herausnehmen. Und noch eins: Die Kartoffeln müssen wirklich gebraten sein, das heißt,

sie müssen Farbe haben und dürfen nicht an Bleichsucht leiden, andererseits aber auch nicht hart und trocken sein.
Die zweite Zubereitungsart: Man schneidet gekochte Kartoffeln in ungefähr drei Millimeter dicke Scheiben, salzt, läßt klarifizierte Butter heiß werden, in der man sie, unter einmaligem Umwenden, brät. Sobald sie Farbe haben, nimmt man sie beiseite und richtet die Blättchen einzeln an.
Eine dritte Art: Sind keine am Vortag gekochten Kartoffeln vorhanden, so stehen dem guten Koch zwei Möglichkeiten offen: entweder er stellt die Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln her, oder er kocht Kartoffeln, gießt sie sauber ab und brät sie in einer dicken Stielpfanne. Nur würde ich für diesen Fall frische Butter empfehlen und sie fast gelblich werden lassen.

KARTOFFELBREI

PURÉE DE POMMES

Die geschälten, gewaschenen Kartoffeln etwa zwanzig Minuten in Salzwasser abkochen und durch ein Drahtsieb passieren und zwar so, daß die Kartoffeln nicht gestrichen, sondern mit dem Holzpilz senkrecht gewissermaßen durchgeschlagen wird. Was bei dieser Behandlung unter dem Sieb liegt, ist wie frisch gefallener Pulverschnee, keine zähe Masse. Man rührt allerbeste Tafelbutter darunter und arbeitet bereitstehende kochende Milch nach und nach hinein. Die Kartoffeln durch ein Haarsieb zu passieren, wie es in manchen Kochbüchern vorgeschlagen wird, ist Unfug, denn der Brei soll schaumig, leicht und ja nicht zäh sein. Er wird nur gesalzen, kein Pfeffer, keine Muskatnuß oder dergleichen kommt daran, da er ja an sich meistens zu gut gewürzten Dingen gereicht wird. Rahm zu verwenden, halte ich für unangebracht, der Brei sättigt dann viel zu sehr. Der gute Koch wird sogar ohne Milch ausgesprochen schaumiges Kartoffelpüree hervorbringen können.

KARTOFFELBREI ÜBERKRUSTET

PURÉE DE POMMES AU GRATIN

Schaumig gerührter Kartoffelbrei wird auf eine gebutterte Eierplatte gegeben, mit dem breiten Messer dressiert, mit reichlich Parmesan bestreut, mit Butter beträufelt und unter dem Salamander gelblichbraun überkrustet.

ANNA-KARTOFFELN

POMMES DE TERRE ANNA

Die zylinderförmig ausgestochenen Kartoffeln werden in zwei Millimeter dicke Scheiben geschnitten, gewaschen, getrocknet und in einer Spezialpfanne, in der man reichlich Butterschmalz heiß werden läßt, kreisförmig so angeordnet, daß immer eine Hälfte die andere zudeckt.

Man fährt so fort, bis sechs oder acht Reihen ein schön übereinandergelegtes Gehäuse bilden. Selbstredend wird dazwischen gesalzen. Die Kartoffeln bleiben auf der Herdplatte, bis sie einigermaßen Farbe genommen haben. Dann kommen sie in die Bratröhre, damit das Ganze nicht nur innen durchröstet, sondern auch außen eine schöne goldgelbe Farbe bekommt. Von kundiger Hand hergestellt, ist die Anna-Kartoffel eines der schönsten Kartoffelgerichte überhaupt.
Es gibt Abarten der Anna-Kartoffel, mit Speck- und Parmesanzugabe zum Beispiel. Doch liegt für mein Gefühl das Gute in der Einfachheit. Allerdings, das muß ich zugeben, nicht ohne Ausnahme. So servierte mir einst ein berühmter Gänseleberfabrikant im Elsaß Anna-Kartoffeln mit Gänsegrieben und frischen Trüffeln. Ich staunte und — nahm mir zweimal.

KARTOFFELN MASSENET

POMMES DE TERRE MASSENET

Strohkartoffeln waschen und, vollkommen trocken, schnell in eine heiße Friture tauchen. Man läßt sie kurz aufwellen und stellt sie in einem Topf zum Abtropfen beiseite. In eine dicke Stielpfanne, unter Umständen auch direkt in die Serviceschüssel, gibt man heiße geklärte Butter, füllt die Kartoffeln, selbstverständlich gesalzen, höchstens zwei Zentimeter hoch ein, drückt sie etwas flach und röstet sie schön braun. Die Massenet-Kartoffel ist eine Art „Kartoffelkuchen", der weder weichlich noch auch zu braun sein darf. Gehört die Massenet-Kartoffel für ein größeres Essen, halte ich es für vorteilhaft, sie nach dem Stürzen zu schneiden, gleichsam als sei es eine Torte. Dem Gast kann man so das Herunternehmen von der Platte erleichtern.

STRASSBURGER KARTOFFELN

POMMES DE TERRE STRASBOURGEOISE

Straßburger Kartoffeln werden zunächst wie Rahmkartoffeln zubereitet, dann mit in kleine Würfel geschnittenen Heringsfilets vermischt. Die Gräten müssen sorgfältigst herausgenommen sein. Man gibt das Gericht in eine Gratinplatte und bedeckt es mit dickem, rohem Rahm und Parmesankäse und läßt es im Salamander abglacieren. Doch darf man nicht zu viele Heringe nehmen, damit die Kartoffeln im Geschmack nicht erdrückt werden. Sie stellen ein wundervolles Mittagsgericht dar.

KARTOFFELN HAUSHOFMEISTER ART

POMMES DE TERRE MAÎTRE D'HÔTEL

Zu Kartoffeln nach Haushofmeister Art verwende ich Rahmkartoffeln, füge jedoch etwas kräftige Bouillon bei. Grünzeug, wie es in manchen Büchern steht, streue ich nicht darauf, sondern ich mische es darunter: Je ein Drittel frisch gehackte krause Petersilie, feingehackten Kerbel und Schnittlauch.

SCHMELZKARTOFFELN

POMMES FONDANTES

Schmelzkartoffeln sind ein wundervolles Kartoffelgericht, jedoch sind sich die Kollegen über die Herstellung nicht einig. Die einen stechen die Kartoffeln dazu rund aus, die anderen wünschen Olivenform. Aus meiner Erfahrung empfehle ich folgendes: Man tourniert, wie wir das nennen, mittlere Kartoffeln mit etwa sechs Schnitten und läßt sie in Salzwasser einmal aufkochen. In einer Sauteuse, reichlich mit frischer Butter ausgestrichen, setzt man die Kartoffeln schön nebeneinander und bedeckt sie mit neutraler guter Fleischbrühe. Nicht zu sehr salzen, da die Brühe einkocht! Die Kartoffeln werden unbedeckt in die Bratröhre geschoben und alle fünf Minuten mit ihrer eigenen Brühe übergossen. Bis zum Verdampfen der Flüssigkeit müssen sie eine schöne goldgelbe Farbe haben. Mit Butter darf man dabei nicht sparen. Wie die meisten Kartoffeln sollte man auch Schmelzkartoffeln sofort servieren, da sie im Wärmschrank nur leiden.

MACAIRE-KARTOFFELN

POMMES DE TERRE MACAIRE

Mageren Speck schneidet man in sehr feine Würfelchen und röstet ihn mit dem gleichen Quantum feingehackter Zwiebel und Petersilie in frischer Butter. Nun werden abgekochte Salzkartoffeln hineingegeben, das Ganze zu einem flachen Kuchen zerdrückt und gut durcheinandergemengt. Außenherum gibt man etwas frische Butter und läßt alles schöne braune Farbe nehmen, stürzt es dann und serviert sofort. Da auch bei dieser Kartoffel die braune Kruste das beste ist, empfehle ich, sie nie dicker als zwei Zentimeter herzustellen. In ihrer einfachen Art schmeckt die Macaire-Kartoffel hervorragend.

HELLER-KARTOFFELN

POMMES EN LIARDS

Gleichmäßig runde oder ausgestochene rohe Kartoffeln werden so in Scheiben geschnitten, daß man nur mit dem Messer daraufdrücken braucht, um sie wie Geldmünzen schräg aufeinander liegen zu haben. Diese Scheiben werden in einen nicht zu dünnen Tiegel oder auf ein stärkeres Backblech in klarifizierter Butter einrangiert, gesalzen, mit Parmesan bestreut und dann im gut heißen Ofen von unten und oben goldgelb fertiggemacht. Eine Kartoffel reicht für einen Gast.

KARTOFFELN NACH ART DER BÄCKERIN

POMMES BOULANGÈRE

Kartoffeln nach Art der Bäckerin sind eine alte elsässische Platte, an sich für den Hausgebrauch gedacht. Für die raffinierte Herrschafts- oder Restaurantküche behandle ich sie wie folgt: Kartoffeln bester Qualität

steche ich zylinderförmig aus und schneide sie in Scheiben, ungefähr von der Größe und Dicke eines früheren Zweimarkstückes. Nachdem sie blanchiert sind, lege ich sie wie eine pomme Anna in ein feuerfestes, höheres Porzellangefäß. Am liebsten reiche ich sie zu einer gefüllten Lammschulter oder einer Culotte de boeuf, deren Brühe oder Fond ich dazu verwendet, das heißt, ich habe ganz wenig Knoblauch und etwas Thymian in Olivenöl anrösten lassen. Sobald dieses Gemengsel Farbe hat, lösche ich mit Weißwein ab und füge die Fleischbrühe bei. Damit übergieße ich die Kartoffeln, die — ohne Käse — im Ofen langsam weich dünsten und dabei die gute Brühe in sich aufsaugen. Sollte es nötig sein, kann man mit Kalbsfond noch nachhelfen, doch muß die Form der Kartoffel erhalten bleiben.

KARTOFFELPUFFER, REIBEKUCHEN

CRÊPES DE POMMES DE TERRE

Rohe Kartoffeln werden in kaltes Wasser gerieben, gewaschen und gut ausgedrückt. Je nach der Menge gebe ich einige ganze Eier, wenig Mehl, etwas süßen Rahm, Salz und eine Prise Zucker bei. Alles wird tüchtig durchgerührt und die Masse in Schweineschmalz als kleine Eierkuchen schön goldgelb gebacken und sofort zu Tisch gebracht. Dieser Kartoffelpuffer kann nicht auf Vorrat hergestellt werden, im Gegenteil, die Familie soll immer auf die nächste Sendung warten. Man gibt heißes Apfelmus oder Preißelbeeren dazu. Es schmeckt herrlich und ich bin sicher, daß der Koch oder die Köchin sehr oft neu anrichten werden müssen.

KARTOFFEL SAVOYER ART

POMMES DE TERRE SAVOYARDE

Kartoffeln, in dünne Scheiben geschnitten, werden mit Zwiebeln und etwas Speck in Fleischbrühe so weich gekocht, daß sie gerade nicht mehr suppig sind. Dann füllt man sie in eine gebutterte Gratinplatte, bestreut sie mit Parmesan und läßt sie hierauf im Salamander abglacieren.

DUCHESSE-KARTOFFELN

POMMES DE TERRE DUCHESSE

Diese in der modernen Großküche leider zu einer reinen Fabrikware erniedrigte und fast immer trockene Kartoffel kann sehr gut sein, wenn man sie richtig zubereitet. Große Kartoffeln in der Schale läßt man etwa vierzig Minuten im Ofen backen. Dann schneidet man sie auf, kratzt sie aus und würzt die Masse mit frischer Butter und wenig Rahm, formt Küchlein (drei Zentimeter im Durchmesser) daraus, röstet sie auf beiden Seiten und gibt sie sofort zu Tisch.

KARTOFFELN DAUPHINE

POMMES DAUPHINE

Geschälte Kartoffeln in Viertel schneiden, rasch in Salzwasser kochen, aber nicht zu weich werden lassen. Man schüttet das Wasser ab, läßt sie an der Ofentüre noch etwas nachtrocknen und passiert sie durch ein grobes Sieb. Für ein Kilo dieses Kartoffelpürees stellt man folgenden Brandteig her: Dreiviertel Liter Wasser, hundertfünfzig Gramm Butter, Salz, vierhundert Gramm frisch gesiebtes Mehl werden auf offenem Feuer abgerührt, bis sich der Teig der Kasserolle löst. Nach und nach werden neun Eier hineingerührt. Zum Schluß gibt man eine gute Handvoll geriebenen Parmesankäse bei, sticht mit dem Eßlöffel große Klöße ab und bäckt sie in heißem Fett heraus.

KARTOFFELKLÖSSE

QUENELLES DE POMMES DE TERRE

Fast in jeder Gegend Deutschlands werden Kartoffelklöße auf andere Art hergestellt. Die aus rohen Kartoffeln sind manchmal bläulich und so fest, daß sie schwer im Magen liegenbleiben.

Zu einer Ochsenhüfte in Rotwein, zu einem Gulasch, überhaupt zu braunen kräftigen Saucen bilden Kartoffelklöße mittags immer eine willkommene Abwechslung. Wir wollen einmal folgendes Rezept probieren:

Frisch gekochte Salzkartoffeln pressen Sie noch heiß durch einen verhältnismäßig groben Kartoffeldrücker und lassen sie etwas abkühlen. Mittlerweile schneiden Sie durchwachsenen gekochten Schinken in feine Würfelchen, hacken eine größere Zwiebel, ebensoviel Petersilie und schneiden so viele Weißbrotwürfelchen, daß dies alles zusammen einem Viertel der Kartoffelmasse entspricht. In eine Stielpfanne geben Sie ein Stück Butter, rösten darin Schinken, Zwiebel und Petersilie und geben die Brotwürfelchen dazu. Dieses Geröstete wird nun den abgekühlten, durchgetriebenen Kartoffeln beigefügt, desgleichen — nur um ein Maß zu geben — für zehn Personen drei ganze Eier und drei Eßlöffel Weißmehl. Das Ganze wird gesalzen und gut durchgearbeitet. Die Masse kann auch etwas Muskat vertragen. Man läßt die Klöße in Salzwasser ohne Deckel einmal aufkochen und dann ziehen. Wenn man sich genau nach der Vorschrift richtet, werden sie bestimmt locker. Ob Sie sie mit frischen, in Butter gerösteten Bröseln oder mit feingeschnittenen leicht gebräunten Zwiebeln zu Tisch bringen wollen, bleibt Ihrem Geschmack überlassen. Viele Kollegen, auch ich selbst, sehen von beidem ab, weil die dazu gereichten, oben erwähnten Saucen ein Abschmälzen unnötig machen. Auf keinen Fall dürfen die Klöße in Butter schwimmen.

* *
*

Ohne Zweifel wird die Bedeutung der Gemüse für die menschliche Ernährung und Gesundheit nicht immer hoch genug eingeschätzt und ihrer Zubereitung, vor allem in den größeren Küchen, oft nicht die nötige Sorgfalt gewidmet. Aus diesen Gründen behandle ich dieses Kapitel ausführlicher und empfehle es besonderer Aufmerksamkeit.

DER SPARGEL

LES ASPERGES

Schon die Alten, besonders die Römer, kannten den Spargel und schätzten ihn hoch ein. Zu einer Virtuosität in der Spargelzucht haben es die Franzosen gebracht. Vor allem der von Argenteuil ist mit Recht berühmt, aber auch in anderen Gegenden Frankreichs, besonders in den nördlichen Provinzen gedeiht er vorzüglich.

Der italienische Spargel hat grüne Köpfe und ist im Geschmack herzhafter.

Auch die Belgier und Holländer züchten ihn mit großem Erfolg, zum Teil mit rötlichvioletten Spitzen, wie sie auch der Ulmer Spargel aufweist. Bekannte Spargelorte Deutschlands sind Schwetzingen, Braunschweig und der südliche Teil der Provinz Brandenburg. Diese Spargel sind meistens nicht so dick wie die ausländischen, aber in den ersten vier Wochen der Spargelzeit so zart, daß man sie fast ganz genießen kann. Wenn ich entscheiden soll, welcher Spargel am besten ist, so bin ich überfragt und möchte eigentlich am liebsten antworten: „Dort, wo er frisch gestochen wird und nicht künstlich gezogen, wo ihm also der Boden, und das ist lehmiger Sandboden, von Natur aus zusagt." Der Spargel benötigt einen leichten Boden, denn die zarten Spargeltriebe haben nicht die Kraft, durch schwere Böden durchzudringen.

Man schält mit einem besonderen Spargelputzer oder mit einem kleinen scharfen Messer die äußere Haut so dünn wie möglich ab. Bei ganz zarten Sorten genügt es, wenn man sie schabt. Es gehört etwas Ubung zum Schälen oder Schaben, weil sonst zuviel Bruch entsteht. Diesen verwendet man zu Gemüse oder Spargelsuppen.

Der Spargel wird portionsweise gebündelt — ungefähr ein Pfund Rohgewicht auf ein Bündel — und hinten gleichmäßig abgeschnitten. Diese Bündel kommen nochmals in kaltes Wasser, dürfen aber nicht zu lang darin liegenbleiben, weil der Spargel dadurch an Geschmack verliert. Er wird dann in kochendem Salzwasser — etwa fünf Gramm Salz pro Liter — nicht zu weich gekocht. Ich decke den Spargel nie zu. Er darf nicht sieden, sondern muß richtig kochen. Die Kochdauer hängt von seiner Stärke und Qualität ab und ist so verschieden, daß sich keine Zeit angeben läßt. Man muß ihn durch Einkneifen am vorderen Ende

probieren. Es gibt solchen, der schon nach zehn Minuten fertig ist, während ein anderer dreißig Minuten braucht.
Im kleineren Restaurant koche ich jede Spargelbestellung möglichst frisch. Ich halte dazu stets kochendes Salzwasser auf dem Feuer, und nicht über sechzig Grad heißes Salzwasser bereit, in das ich die fertigen Spargel sofort einlege, damit ich sie darin bis zum Servieren warm aufbewahren kann.
Der Kenner liebt den Spargel nicht zu weich. Am besten serviert man ihn auf einem speziellen Spargelgestell oder direkt auf der heißen Porzellanplatte, niemals aber auf Papierservietten, wie es vielfach vorkommt.

STANGENSPARGEL MIT HOLLÄNDISCHER SAUCE

ASPERGES SAUCE HOLLANDAISE

Der Spargel wird wie oben gekocht und mit Sauce Hollandaise, zu der man in diesem Falle statt eines Löffels Kraftbrühe die des Spargels und etwas weniger Reduktion von Essig als sonst beifügt. Diese Zubereitung ist die bevorzugteste.

STANGENSPARGEL MIT MALTESER SAUCE

ASPERGES SAUCE MALTAISE

Die Spargel werden wie vorher zubereitet, nur der Sauce Hollandaise das Abgeriebene, aber nur das ganz Äußere einer Apfelsine beigefügt.

SPARGEL, WIE ICH SIE ESSE

ASPERGES À MON GOUT

Die nicht zu weichen Spargel werden auf den Teller gruppiert, die Köpfe mit wenig nicht zu feinem Salz bestreut und etwas Pfeffermühle darübergegeben, zwei Eßlöffel Olivenöl und ein kleiner Löffel Weinessig darübergeträufelt. Man bewegt den Teller etwas hin und her, daß die Köpfe in dieser pikanten Sauce gleichsam baden. Die Spargel werden am besten heiß serviert, aber auch kalt sind sie nicht zu verachten.
Spargel mit Sauce mousseline empfehle ich nicht, weil die nach altfranzösischem Rezept zubereitete Sauce nie richtig warm sein kann. Ebensowenig rate ich, die Spargel mit zerlassener Butter zu servieren, weil der, wenn auch nicht gerade nasse, aber immerhin doch feuchte Spargel die Butter kaum annimmt.

*

Unter allen Umständen empfehle ich als Besteck die Spargelzange aufzulegen, wenngleich auch in diesem Falle dem Gast eine warme Finger-

bowle zur Verfügung stehen muß. Ißt er sie aber mit der Zange, beschmutzt er sich die Finger nicht. Er faßt den Spargel von oben, wendet ihn in der Sauce und genießt den oberen Teil, legt den Rest wieder auf den Teller, faßt ihn weiter hinten und dreht ihn nochmals in der Sauce. Wer daran gewöhnt ist, möchte die Spargelzange nie entbehren. Auf meinen Reisen habe ich in der Spargelzeit, wo ich die Spargel nicht nur mittags, sondern auch abends gerne genoß, immer eine Spargelzange mitgenommen. Eine kleine nette Episode, die mir einmal dabei passierte, möchte ich meinen Lesern nicht vorenthalten:

In einem kleinen Hotel im Schwabenlande bestellten wir uns als Spargelesser zwei Portionen Spargel für jeden, aber nicht auf einmal, sondern hintereinander. Die Spargel waren ausgezeichnet. Als die Kellnerin die zweiten Spargel verlangte, bemerkte sie am Buffet: „Das sind merkwürdige Leute, das müßt ihr euch anschauen, die essen die Spargel mit der Beißzange!" Gewiß, man kann die Spargel auch mit der Hand essen. Bei einer Dame mit gepflegten Händen und einem schönen Mund kann dies sogar ein ästhetischer Anblick sein. Aber wenn wir es erleben müssen, daß einer Messer und Gabel dazu gebraucht, dann rette sich, wer kann!

SPARGEL POLNISCHE ART

ASPERGES POLONAISE

Bei dieser Platte werden die Spargel auf einer heißen Porzellanplatte nach rückwärts gestaffelt, das heißt, man legt sie schichtenweise so, daß die unteren Köpfe immer um zwei bis drei Zentimeter vor den oberen herausragen.

Sie lassen ein entsprechendes Quantum Süßrahmbutter gelblich werden, geben frisches Mie de pain hinein, lassen dieses rösten und bedecken die Spargelköpfe reichlich damit.

STANGENSPARGEL ITALIENISCHE ART

ASPERGES À L'ITALIENNE

Der Spargel wird unter Beifügung von nicht zu fein gehacktem hartem Ei wie à la Polonaise behandelt.

GRÜNE SPARGELSPITZEN IN RAHM

POINTES D'ASPERGES VERTES À LA CRÈME

Grüne Spargelspitzen in Rahm sind ebenso bekömmlich wie wohlschmeckend. Vielfach können wir beobachten, daß der Entremetier oder die Köchin die gebündelten Spargelspitzen einfach abschneidet. Es mag

dies aus Unkenntnis, aber vielleicht auch aus Bequemlichkeit geschehen. Die dünnen Spargel sind so ungleichmäßig, daß die einen nur gegen die Spitze hin, die anderen aber noch in der Mitte zart sind. Wir schneiden deshalb die Bündelchen auf und brechen jede einzelne an dem Punkt, wo sie hart wird, ab, um sie nachher vor dem Kochen neu zu bündeln.

Diese dünnen Spargel sind schnell weich. Der vordere zarte Teil wird ungefähr drei Zentimeter lang abgeschnitten und so, daß die Spitzen beisammenbleiben, beiseite gestellt, der andere in ein Zentimeter lange Stückchen geschnitten und, kurz mit Rahm eingekocht, ebenfalls beiseite gestellt. Gewürze benötigen sie nicht. Über die Spargelstückchen wird eine Sauce Hollandaise gezogen und die Spitzen auf die angerichteten Stücke gelegt. Aus ästhetischen Gründen kann man die hintere Hälfte dieser kleinen Buketts von Spargelspitzen mit einem halben Löffel Sauce Hollandaise maskieren.

Nach einem altüberlieferten französischen Rezept werden diese Spargelspitzen zur Hälfte mit Trüffeln gemischt. Ich sehe diese Mischung jedoch als eine Mesalliance an und glaube, es ist besser, man genießt beides für sich.

Die grünen Spargelspitzen können vielfach verwendet werden. In der Hauptsache in Verbindung mit Rührei, Omelette oder auch zu allerlei Garnituren und dekorativen Salaten.

DIE ARTISCHOCKE

L'ARTICHAUT

Die Artischocke ist vielleicht die einzige Gemüseart, die mit ihrer Feinheit dem Spargel den Rang streitig machen kann. Darüber hinaus hat sie noch den Vorteil, daß sie erst später reift und fünf Monate lang immer zu haben ist.

Wir Köche bevorzugen die große, nicht stachelige, geschlossene Form mit einem dicken, aber zarten Boden, der auch der Stuhl der Artischocke genannt wird. Diese Art finden wir in Südfrankreich, Algier und auf den griechischen Inseln.

Die kleinere Artischockensorte, auch Carde genannt, ist in Italien beinahe ein Volksnahrungsmittel und wird dort auf verschiedenartigste Weise zubereitet. Wie bei allen Gemüsen ist es auch bei der Artischocke am wichtigsten, daß sie so frisch wie möglich verwendet wird. Sie kann wohl einige Tage Transport ertragen, aber sie ist lange nicht mehr dasselbe, wenn sie einen weiten Transport hinter sich hat und dann noch wochenlang in Käfigen herumliegt.

Die große — ich nenne sie Edelartischocke — kommt nur, wenn sie richtig behandelt und frisch abgekocht ist, zu ihrer vollen Geltung. Es wird in den Küchen sehr viel an ihr gesündigt. Mit viel zuviel Zitrone behandelt und oft in größerer Anzahl auf Vorrat abgekocht, wird sie oft zwei Tage lang in ihrem Sud liegengelassen und bei Gebrauch nur heiß gemacht und serviert. Eine solche Behandlung muß natürlich alle Feinheiten zerstören.

Den Stiel schneiden Sie direkt am Boden ab und entfernen mit einem großen scharfen Messer waagrecht auch den oberen Teil. Daraufhin waschen Sie die ganze Artischocke schnell noch einmal durch und lassen sie dann in Salzwasser mit wenig Zitronensaft ungefähr fünfunddreißig Minuten weich kochen.

Es ist unsinnig, dieses herrliche Gemüse in einem zu großen Wasserquantum zu poschieren, denn das Beste wird dadurch ausgekocht und nachher mit dem Wasser weggeschüttet.

Vor dem Servieren greifen Sie mit drei Fingern in die Mitte ein, ziehen die Staubfäden mit dem sogenannten „Teller" heraus, wodurch Sie allerdings nicht alle Staubfäden entfernen können; Sie holen deshalb die restlichen mit einem Teelöffel heraus, lassen dann die Artischocke gut austropfen und legen den Blütenteller ohne Staubfäden umgekehrt obenauf.

Die Artischocke servieren Sie auf einer ungestärkten Serviette, am besten mit einer Sauce Hollandaise. Der Gast löst die einzelnen Blätter los, um das unten haftende Mark mit der Hollandaise gewissermaßen auszulöffeln. Er läßt sich dabei Zeit. Danach bleibt ihm noch das Beste, der Boden. Will man aufmerksam sein, bringt man diesen zum Heißmachen nochmals in die Küche und legt ihn mit einer frischen Saucière Hollandaise vor.

Die Sauce darf nicht zuviel Säure haben. Doch bin ich persönlich nicht dafür, wie es viele Kollegen machen, sie in diesem Falle ohne jede Reduktion herzustellen.

ARTISCHOCKENBÖDEN

FONDS D'ARTICHAUT

Die Artischocken werden wie oben behandelt, nur mit dem Unterschied, daß zuerst sämtliche Blätter der Reihe nach vorsichtig entfernt werden, die grünen Teilchen mit einem scharfen Messer abgeschnitten und die Böden mit Zitrone eingerieben.

Der ganze obere Teil wird mit einem scharfen Messer entfernt, das Innere mit einem ovalen Kartoffelbohrer von den Staubfäden frei gemacht und wieder mit Zitrone ausgerieben, damit die Böden schön weiß bleiben. Hierbei wird sehr oft gesündigt; statt einigen Tropfen Zitronensaft wird oft gleich das Zehnfache des Nötigen dem Arti-

schockenwasser beigemengt. Die Artischockenböden werden zwar dadurch gebleicht, aber sie schmecken nicht mehr nach Artischocken, sondern nach Zitrone.

Die Umstände zwingen uns zwar manchmal, die Artischockenböden einige Tage im Wasser aufzubewahren oder sie für größere Festlichkeiten schon am Tage vorher fertigzustellen. Aber vollendet schmecken sie nur frisch und vom gleichen Tage.

ARTISCHOCKENBODEN PRINZESSINNENART

FOND D'ARTICHAUT PRINCESSE

Einen wie oben präparierten Artischockenboden läßt man zugedeckt in frischer Butter heiß werden, füllt mit Spargelspitzen à la crème und stellt senkrecht obenauf Spargelköpfchen.

Zum Servieren gibt man auf den Boden einer Porzellanplatte zuerst Hollandaise und setzt die gefüllten Artischockenböden darauf.

ARTISCHOCKENBODEN BERNARD GRIVELET

FOND D'ARTICHAUT BERNARD GRIVELET

Die kleine Nuß eines Lammbrieses wird wie glaciertes Kalbsbries präpariert; sie ist schnell fertig und muß innen noch weiß bleiben. Eine mittlere schöne Trüffel wird kurz in halb Sherry und halb Hühnerbrühe poschiert, in nicht zu kleine Würfel geschnitten, die Brühe eingekocht und die Trüffel darin glaciert.

Auf einen großen Artischockenboden geben Sie dann einen kleinen Löffel Soubise, dressieren die Trüffeln ringförmig darauf und geben in die Mitte das Lammbries. Obenauf legen Sie eine dünne große glacierte Trüffelscheibe.

ARTISCHOCKENBODEN MARCONI

FOND D'ARTICHAUT MARCONI

Ein schöner Artischockenboden wird gesalzen und gewürzt in Olivenöl eine Viertelstunde beiseite gestellt, zwei süße reife Tomaten geschält, entkernt, in Würfel geschnitten und mit einem Hauch Knoblauch schnell in einem Teelöffel Olivenöl geröstet. Eine gekochte Kalbshirnscheibe wendet man in Mehl, geschlagenem Ei und Parmesankäse.

Den rohen Artischockenboden rösten Sie dann von beiden Seiten langsam auf gelindem Holzkohlenfeuer, füllen die Tomaten ein und postieren die in Olivenöl herausgebackene Kalbshirnscheibe darauf.

ARTISCHOCKENBODEN LYONER ART

FOND D'ARTICHAUT LYONNAISE

Sie füllen den Boden mit einem Löffel frisch hergestellter d'Uxelles, in der Mitte etwas erhöht, belegen diese mit vier großen Scheiben Rindermark, beträufeln die Scheiben mit Kalbs- oder Geflügelglace, bestreuen sie mit Parmesan und glacieren unter dem Salamander.
Als Sauce geben Sie eine mit Butter aufgeschlagene Demi-Glace.

ARTISCHOCKENBODEN ST. HUBERTUS

FOND D'ARTICHAUT ST. HUBERT

Sie braten einen Krammetsvogel mit einigen Wacholderbeeren so, daß er innen fast noch blutig ist. Die Flügelchen lösen Sie dann aus und zerstoßen den Rest mit einem halben Löffel Gänseleber und einem halben Likörglas Madeira, passieren dieses Püree durch ein feines Drahtsieb, geben einen Hauch Cayenne dazu, füllen es in die Artischockenböden und legen die im Fett des Krammetsvogels warm gehaltenen Flügelchen obenauf.
Mit dem Fond stellen Sie ein kleines Sößchen her und begießen damit den Artischockenboden.

ARTISCHOCKENBODEN FRAU MEERT

FOND D'ARTICHAUT MADAME MEERT

Präparation: Ein schöner abgekochter Artischockenboden heiß gelegt, ein halbes Dutzend Hahnennieren gewürzt, in Mehl, geschlagenem Ei und frischem Mie de pain gewendet und in klarifizierter Butter gebacken. Sie füllen den Boden mit einer dicken Sauce Béarnaise, garnieren die gebackenen Nieren darauf und umgeben das Ganze vor dem Servieren mit einem Geflügelfond à l'Estragon.

*

Ebensowenig wie ich Spargel in Rotwein oder im braunen Fond fertigstelle, behandle ich Artischocken auf diese Art und sehe daher von allen derartigen Rezepten ab, auch von der klassischen Platte Artischocke Barigoule.

KLEINE GRÜNE ERBSEN

PETITS POIS VERTS

Im glücklichen Frankreich und auch in Italien erhält man fast das ganze Jahr hindurch die kleinen grünen Erbsen in frischem Zustand. Das rauhe Klima in Deutschland macht sie bei uns zur Rarität.
Die Erbsen werden in Salzwasser abgekocht und sind in kurzer Zeit

weich. Mit frischer Butter, wenig Salz und einer guten Prise Zucker bleibt ihr natürlicher Geschmack am besten erhalten.
Die konservierten Erbsen, im Handel als Petits Pois extra fins bezeichnet, sind wohl zart, verlieren aber durch das Konservieren den natürlichen Wohlgeschmack. Man setzt sie bei Bedarf in ihrem eigenen Wasser aufs Feuer, läßt sie aber nicht kochen, sondern gießt sie kurz vorher ab, gibt die Erbsen wieder in die gleiche Kasserolle hinein, dazu eine Prise Salz, etwas mehr Zucker, eine Prise Mehl und drei bis vier kleine Stückchen Butter, schwenkt das Ganze und serviert sofort.

ERBSEN NACH FRANZÖSISCHER ART

PETITS POIS À LA FRANÇAISE

Für etwa zehn Personen nehmen Sie drei Liter frische rohe Erbsen, zwei Dutzend ganz kleine geschälte weiße Zwiebelchen, drei dünne Scheiben mageren rohen Speck, in ganz kleine Brunoise gewürfelt, und vier Köpfe jungen Kopfsalat, gut gewaschen und in Julienne geschnitten. Die Julienne muß kurz gehalten werden, damit Sie beim Essen nicht störend wirkt. Wenn der Salat frisch und zart ist, wird er nicht blanchiert, bei etwas älterem jedoch muß dies vorher geschehen.
In einem passenden Geschirr lassen Sie den Speck und die Zwiebelchen in Butter langsam wenig Farbe nehmen, dämpfen die Julienne und ein Sträußchen von Petersilie und Kerbel fünf Minuten mit, geben dann die Erbsen dazu und bedecken sie zur Hälfte mit Fleischbrühe. Dann legen Sie Butterpapier darüber, schließen die Kasserolle hermetisch ab und achten besonders darauf, daß die Erbsen nicht zu weich werden. Ist es soweit, entfernt man das Bukett, mischt einen Löffel Mehl mit zwei Löffel Butter und einem Teelöffel Zucker, zieht die Mischung vorsichtig darunter und schmeckt ab.
Ich halte diese Herstellungsart für die beste; denn stellt man die Erbsen vorrätig her, werden sie runzlig und verlieren an Geschmack.

FRISCHER ERBSENBREI

PURÉ DE POIS VERTS

Da zum Erbsenbrei meistens die weniger teuren großen Erbsen Verwendung finden, muß man diese vorher blanchieren, bevor man sie mit wenig Bouillon und frischer Butter weich dünstet. Zur Hebung der Farbe füge ich gerne einige Handvoll junge Spinatblättchen bei. Ich halte es nicht für richtig, diesen Brei durch ein Haarsieb zu passieren, weil er sonst zu schmierig wird. Geschmacklich wird er entschieden besser, wenn man ihn durch ein mittleres Drahtsieb drückt.
Vor dem Servieren rühren Sie einen Löffel frische Butter darunter und fügen eine Prise Zucker bei.

ZUCKERERBSEN (SCHOTENERBSEN)

MANGE-TOUT

Die französische Bezeichnung Mange-tout sagt schon, daß man diese Art Erbsen ganz, das heißt mit den Schoten genießt. Allerdings kommen dazu nur besonders zarte junge in Frage. Wenn nötig, entfernt man die Fäden. Das Gericht wird viel schöner, wenn man die Erbsen mit einem Bindfaden bündelt.

Man dünstet sie mit wenig Zwiebeln und magerem Speck, beides fein gehackt, in Butter, salzt und zuckert sehr wenig und läßt sie in ihrer eigenen Brühe — nur wenn nötig, füge ich etwas Bouillon bei — weich dünsten. Alle weiteren Zutaten können die Mange-tout entbehren; Pfeffer und andere Gewürze wären geradezu schädlich.

Beim Servieren entfernt man den Bindfaden, setzt die Bündelchen kreisförmig auf eine Porzellanschüssel und bedeckt sie nur mit ihrer eigenen Brühe.

DER SPINAT

ÉPINARDS

Der Spinat ist eines unserer nahrhaftesten Gemüse, das zudem auch noch den Vorteil hat, daß man es fast das ganze Jahr frisch bekommen kann. Meiner Meinung nach sind jedoch die kleinen Blättchen der Frühjahrsmonate im Geschmack dem späteren großblättrigen Spinat vorzuziehen.

Ob man Spinat, wie es meist geschieht, in sehr viel Salzwasser abkocht, auskühlt und dann ausdrückt oder aber mit einem sehr kleinen Quantum von Flüssigkeit weich dünstet, hängt von den Umständen ab; bin ich in einem Lande, wo man in der Düngerfrage nicht sehr penibel ist, koche ich ihn in viel Salzwasser, allerdings nicht zu weich. Viel lieber bereite ich ihn jedoch auf folgende Weise her:

Der ausgelesene Spinat — bei dem großblättrigen werden die Stiele entfernt — wird in mehreren Wassern gewaschen; darauf läßt man ihn gut abtropfen. In einem großen Kessel, am besten einem sogenannten Schneekessel, bringt man ein kleines Quantum klare Fleischbrühe zum Kochen, salzt entsprechend, gibt den Spinat hinein und läßt ihn zugedeckt unter öfterem Durchmengen weich dünsten, was ungefähr zwanzig Minuten beansprucht. Darauf wird der Spinat abgegossen und die Brühe sorgfältig aufgefangen. Man treibt den Spinat dann nicht durch eine Maschine, sondern hackt ihn.

Sehr wenig feingehackte Zwiebeln läßt man in Butter anschwitzen, röstet ein sehr kleines Quantum Mehl etwas mit an, gibt den Spinat dazu, rührt

gut durch und füllt nach und nach mit so viel Spinatbrühe auf, daß der Spinat die richtige Dicke erhält.
Ich füge dann eine kleine Menge abgekochte Kalbsjus, eine Prise Zucker und wenig Muskatnuß bei.

SPINAT IN RAHM
ÉPINARDS À LA CRÈME

Diese Art der Spinatzubereitung ist die in Frankreich allgemein übliche, doch ist sie auch in anderen Ländern sehr verbreitet, so daß man sie als universell ansprechen kann. Und doch ist dieser arme Epinards à la crème so vielen Mißhandlungen ausgesetzt. Selbst in sonst guten Küchen erleben wir, daß der Spinat, nachdem er angerichtet und dressiert ist, mit rohem Rahm begossen wird, vielleicht in der Meinung, dadurch seinem Namen Berechtigung zu verleihen; vielleicht aber auch aus dem Fehlschluß vieler Köche heraus, die da glauben, wenn sie einem Gericht nur genügend Rahm hinzufügen, so sei damit schon alles getan.
Ich bringe im folgenden die Herstellungsart, wie ich sie bei einem meiner großen französischen Meister gelernt habe:
Der gut gereinigte und gewaschene Spinat wird in sehr wenig Salzwasser abgekocht, sofort abgekühlt, ausgedrückt und gehackt. Ein verhältnismäßig großes Stück Butter lassen Sie gelblich werden, geben den gehackten Spinat dazu und lassen darin kurz dämpfen.
Eine Sauce Béchamel wird mit ebensoviel süßem Rahm sowie einigen Löffeln kräftigem Kalbsfond aufgekocht und dem Spinat beigemischt.

BLATTSPINAT
ÉPINARDS EN BRANCHES

Hierzu eignen sich nur junge zarte Spinatblättchen. Sie werden gereinigt, von den Stielen befreit und gewaschen. Dann läßt man sie abtropfen und stellt sie zugedeckt in sehr wenig guter Fleischbrühe fertig. Sollte sich zu viel Brühe bilden, gießt man etwas ab. Kurz vor dem Servieren vermischt man die Blättchen mit nicht zu wenig frischen Butterstückchen.

CHICORÉE

Die Belgier sind Spezialisten auf dem Gebiete der Chicoréezüchtung geworden, sie liefern fast den ganzen Winter über eine gleichmäßig schöne Ware.
Der Chicorée ist auch als Salat sehr reizvoll, in diesem Abschnitt wollen wir ihn jedoch als Gemüse behandeln. Wie so vieles andere Wertvolle leidet er vielfach unter Bequemlichkeit oder Unkenntnis bei der Zubereitung. Er bringt einen gewissen bitteren Geschmack mit, den wir aber bei ihm nicht missen möchten.

CHICORÉE BRÜSSELER ART

CHICORÉE BRUXELLOISE

Schöner weißer Chicorée wird von den äußeren Blättern befreit, der Stiel nicht abgeschnitten, sondern nur abgeschabt, so daß die Blätter beieinanderbleiben. Er wird gut gewaschen und in kochendem Salzwasser zehn Minuten blanchiert, dann abgekühlt und ausgedrückt, so daß jede Pflanze ihre Form behält.

Dann streichen wir ein dickes Sautoir mit reichlich Butter aus, legen außenherum in Scheiben geschnittene Karotten und einige Pfefferkörner sowie kleingeschnittene Speckabfälle, geben die Stauden vorsichtig eng nebeneinander in die Mitte, bestreuen mit Wacholder, gießen einige Löffel kräftiger weißer Brühe darüber und lassen alles etwa eine Stunde, mit dem Butterpapier bedeckt und mit dem Deckel verschlossen, weich dämpfen.

Wir nehmen so viel Brühe, daß sie gerade reicht. Der Chicorée darf nicht darin schwimmen, er darf auch nicht braun oder gar glaciert werden, sondern muß weiß bleiben und seine herbe Eigenart unter allen Umständen beibehalten.

Gar vielfach sind seine Verwendungsmöglichkeiten, vor allem als Garnitur. Am besten paßt er zu braunen Fleischgerichten. Wenn ich ihn allein serviere, postiere ich ihn sternförmig, eng aneinandergelegt, auf eine Porzellanplatte, passiere die Brühe, schlage sie mit einem Stückchen Butter auf und bedecke das Ganze mit kleingeschnittenen, in Butter braungerösteten Weißbrotwürfeln.

Einer meiner großen Meister pflegte diese schöne Gemüseplatte noch mit einigen Tropfen Wacholdergeist zu beträufeln; dies ist vielleicht nicht nötig, kann aber sehr nett sein.

GEFÜLLTER CHICORÉE

CHICORÉE FARCIE

Der Chicorée wird der Länge nach durchschnitten und die eine Hälfte mit einer reinen Leberfüllung bespritzt, der man etwas Rosmarin beigemischt hat. Diese Hälften werden auf eine Gratinplatte kreisförmig einrangiert, die anderen Chicoréehälften darübergegeben, mit geriebenem Parmesan und frischem Mie de pain bestreut, mit Butter beträufelt und die Platte in den Ofen gesetzt, wo man sie leicht Farbe nehmen läßt.

CHICORÉE BAYONNER ART

CHICORÉE MODE DE BAYONNE

Sie haben ein rundes Dutzend reifer süßer Tomaten geschält, von den Kernen befreit und geviertelt, pro Person drei große Oliven entkernt, aber nicht ausgestochen, so daß sie ihre ursprüngliche Form behalten, ebenfalls

für jedes Gedeck eine Scheibe gekochten Bayonner Schinken auf der Holzkohle oder in Olivenöl angeröstet und zu einigen Eßlöffeln Kalbsglace den Saft zu einer Zitrone, eine Schalottenzwiebel und eine Knoblauchzehe, die beide fein gehackt werden, beigegeben.
Die Tomaten rösten Sie sehr schnell in Olivenöl und geben sie auf eine Gratinplatte, gruppieren die warmgemachten Oliven außen herum, legen die Schinkenscheiben darauf, setzen den gedämpften fertigen Chicorée strahlenförmig darum und gießen das kleine, inzwischen fertiggestellte Sößchen darüber.

*

LATTICH
LAITUE

Sämtliche oben angeführten Rezepte lassen sich auch auf den Lattich übertragen. Ich möchte hier nur noch eine Karlsbader Spezialität anführen, die man dort als „Kochsalat" bezeichnet.
Dieser Kochsalat ist in Verbindung mit mildem böhmischem Schinken eine wirkliche Delikatesse. Das Geheimnis liegt dabei nur in der Qualität des Gemüses und dem Abkochen im Karlsbader Salinenwasser. Er wird ohne viele Kunststücke, nur mit frischer Butter gemischt, zu Tisch gebracht.

GELBE RÜBEN — KAROTTEN
CAROTTES

Für die feine Küche kommen nur die jungen Karotten in Frage, und zwar die langen süßen oder die kleinen runden, die wir Pariser Karotten nennen. Besonders die langen sind als Frühlingsgemüse ganz hervorragend. Sie werden geschabt, die Spitze und die kleinen groben Teile entfernt, und im ganzen serviert. Die Pariser Karotte dagegen wird geschält und geviertelt.
Sie blanchieren die Karotten nicht in Salzwasser, denn dadurch würden sie viel an Feinheit verlieren, sondern sie geben nur so viel Wasser darüber, daß die Karotten nicht ganz bedeckt sind und geben entsprechend Salz und ein gutes Stück Butter dazu und lassen sie unbedeckt weich kochen, bis das Wasser fast vollkommen verdampft, fügen dann einen guten Teelöffel Zucker dazu, salzen nur schwach und lassen die kleinen Möhrchen gewissermaßen glacieren. Sie richten sich so ein, daß bis zum Zeitpunkt des Verdampfens die Karotten gerade weich sind.

*

Für Garnituren aller Art, zum Beispiel für Schmorbraten, eignen sich auch etwas größere Karotten. Die ganz großen sind wohl auch nahrhaft, kommen aber im Rahmen des hier Behandelten nicht in Frage.

KAROTTEN IN RAHM

CAROTTES À LA CRÊME

Die Karotten werden wie oben behandelt. Kurz vor dem Servieren wird eine Sauce aus halb Béchamel, halb Rahm, gut eingekocht, beigemischt.

KAROTTEN NACH VICHYER ART

CAROTTES À LA VICHY

Für Karotten Vichyer Art verwende ich gerne die sogenannten Nanteser, mittelgroß. Ich reinige und schabe sie und schneide sie in etwa drei Millimeter dicke Scheiben, hacke eine kleine Zwiebel sehr fein, schwitze sie in Butter an und lösche sie mit trockenem Weißwein ab, fülle dann mit wenig Mineralwasser (Eau de Vichy) auf und lasse die Karotten unter Beigabe von einem Teelöffel Zucker unbedeckt weich dünsten.
Die Karotten erhalten, so zubereitet, ein glänzendes, schönes Aussehen und schmecken ausgezeichnet. Zur Hebung des Aussehens können Sie noch ein Weiteres tun und die ganzen Karotten vorher durch den Ausstecher drücken. Nie aber dürfen Sie in den Fehler verfallen, sie ganz dünn schneiden zu wollen, denn darunter würde nicht nur das Aussehen, sondern auch der Geschmack leiden.

*

WEISSE RÜBCHEN (MAIRÜBCHEN)

NAVETS

Von den weißen Rübchen gibt es fast so viele Sorten wie Landschaften. Die besten habe ich in Frankreich gegessen, besonders in der Normandie. Sie haben ihre einzige Konkurrenz in den Teltower Rübchen. Erstere sind süßer und lieblicher im Geschmack und werden am besten weiß verwendet, während die Teltower Rübchen hervorragend im Geschmack sind, sobald wir sie leicht rösten und mit einer braunen Brühe in Verbindung bringen. Die verschiedenen Rübchensorten lassen sich nicht verpflanzen, denn der heimatliche Boden gibt ihnen gerade ihre Eigenart. Wenn ich die Wahl hätte, würde ich zu Geflügel nur die französischen, zu Hammel oder anderem braunen Fleisch jedoch die Teltower verwenden.
Außerdem kennen wir in fast ganz Mitteleuropa eine kleine weiße Rübe mit eingedrückter Wurzel, die etwas bläulich ist und die auch noch im Spätherbst einen fast vollwertigen Ersatz für die beiden anderen Sorten bildet.
Die Rübchen werden dünn geschabt, oder, wenn nötig, geschält, gut gewaschen und nur mit einem guten Stück Butter, Wasser, Salz und einem Hauch Zucker aufgesetzt. Sie benötigen wenig Brühe, da sie sehr schnell weich sind. Die Flüssigkeit soll dann verdampft sein, so daß sich

die Rübchen von selbst in der Butter glacieren. Ich empfehle, dazu gar keine eingekochten Brühen oder Kraftzusätze irgendwelcher Art zu verwenden. Nur bei den Teltower Rübchen füge ich ein kleines Quantum Saft vom jeweiligen Braten bei, sei es Kalbs-, Schweine- oder Rinderbraten.

GURKEN

CONCOMBRES

Wir sprechen von Treibhaus- oder Schlangengurken. Die Freilandgurken sind in unseren Breiten nicht so fein im Geschmack, meistens sogar etwas bitter. Bedauerlicherweise finden die Gurken als Gemüse viel zu wenig Anerkennung.

GEFÜLLTE GURKEN

CONCOMBRES FARCIS

Wählen Sie etwas dickere Gurken, schälen Sie sie und schneiden sie in der Mitte einmal schräg durch. Die Kerne holen Sie mit einem langstieligen kleinen Löffel heraus. Die Gurken werden nicht blanchiert.
Einer Bratwurstfülle fügen Sie reichliche feine Kräuter und einige Eßlöffel d'Uxelles bei und füllen damit die Gurken mit Hilfe eines Spritzsackes und einer langen Tülle sorgfältig. Sie müssen ganz, also bis unten, gefüllt sein.
Dann buttern Sie ein dickes Geschirr gut aus, gruppieren einige Speckscheiben, Zwiebeln und Karotten außen herum und legen die Gurken so ein, daß die Schnittflächen aufeinander passen, damit die Füllung nicht entweichen kann. Sie salzen, geben Pfeffermühle und fügen frischen Dill bei, noch einige Stückchen Butter und sehr wenig kräftige weiße Brühe, decken mit Butterpapier zu und schließen hermetisch. Die Gurken werden schnell weich.
Zum Servieren geben Sie die Gurken auf eine Porzellanplatte, begießen sie mit der eingekochten Gurkenbrühe und schneiden sie schräg in gleichmäßige Stücke.

GURKEN ISABELLA

CONCOMBRES ISABELLE

Sie schneiden geschälte Gurken in sechs Zentimeter lange Stücke, halbieren sie, nehmen die Kerne heraus, würzen sie und dämpfen sie in Butter und wenig Brühe weich.
Außerdem haben Sie einige reife Tomaten geschält, entkernt und gewürfelt, mit wenig Schalotten und einer Knoblauchzehe rasch in Oliven-

öl angeröstet, sowie einige, sehr fein geschnittene rote Pfefferschoten in Butter weichgedämpft. Sie mischen die Tomaten mit den Pfefferschoten, geben sie in eine gebutterte Gratinplatte, placieren die Gurkenstücke schön nebeneinander darauf, bedecken das Ganze etwa zwei Zentimeter dick mit einer Käseauflaufmasse, bestreuen mit Parmesan, stellen das Gericht sorgfältig fertig und bringen es sofort zu Tisch.

GEBACKENE GURKEN

CONCOMBRES FRITES

Sie schneiden geschälte Gurken in nicht zu kleine gleichmäßige Stücke und geben sie einen Moment in kochendes Salzwasser, würzen sie dann gut und legen sie auf ein trockenes Tuch, wenden sie in Mehl und in Backteig und backen sie in Schweineschmalz heraus.
Wenn Sie diese Gurken als Einzelplatte servieren, empfehle ich, dazu einen kräftigen Kalbsfond und nicht zu dickes Tomatenmus zu geben.

GURKEN ÜBERKRUSTET

CONCOMBRES AU GRATIN

Dünsten Sie die Gurkenstücke, ohne sie zu blanchieren, in Butter weich und postieren sie auf eine gebutterte Gratinplatte. Mit der Gurkenbrühe lassen Sie zwei Drittel d'Uxelles und ein Drittel frisches Tomatenpüree sowie einen Löffel Kalbsglace, den Saft einer halben Zitrone und frische gehackte Kräuter einkochen, geben diese Sauce über die Gurkenstücke, bestreuen sie mit halb Mie de pain und halb Parmesan und glacieren sie dann unter dem Salamander.

SCHWARZWURZELN

SALSIFIS

Die Schwarzwurzeln sind ein ausgezeichnetes Spätjahrsgemüse. Sie werden sehr mannigfach, meistens jedoch auf folgende Arten zubereitet:

SCHWARZWURZELN IN RAHM

SALSIFIS À LA CRÈME

Möglichst frisch aus dem Boden kommend, geputzt und geschabt, in vier Zentimeter lange Stücke geschnitten und in Salzwasser mit wenig Zitronensaft dreiviertelweich gekocht und darauf in Rahm fertig gedämpft, haben sie fast einen Spargelgeschmack. Ich empfehle, auch noch etwas neutrale Béchamelsauce beizufügen.

SCHWARZWURZELN GEBACKEN

SALSIFIS FRITES

Nach meinem Dafürhalten sind die Schwarzwurzeln gebacken am besten. Viele Kollegen backen sie roh. Ich rate aber, die Wurzeln vorher halbweich zu kochen, sie dann gut abzutrocknen, mit feingehackten Kräutern zu bestreuen und sie entweder in Backteig zu hüllen oder sie italienisch zu panieren, das heißt, in Mehl und dann in geschlagenem Ei zu wenden und sie mit halb frischem Mie de pain, halb Parmesankäse zu panieren. Ob Sie zum Backen Olivenöl oder Schweineschmalz verwenden wollen, ist Geschmackssache, nach meiner Meinung ist jedoch letzteres vorzuziehen.

*

STAUDENSELLERIE

CÉLERI EN BRANCHES

Nur zarte, weiße Selleriestauden kommen für uns in Frage. Die Stauden werden vom Grünen befreit und in der Regel etwa zwanzig bis zweiundzwanzig Zentimeter lang abgeschnitten. Die Wurzel wird nur pariert, das heißt, die äußere Haut entfernt. Dann werden die Stauden etwa eine Stunde in kaltes Wasser gelegt, sorgfältig gereinigt, gebürstet und, um den herben Rohgeschmack zu entfernen, zehn bis fünfzehn Minuten in Salzwasser gekocht und hierauf abgekühlt.

Eine dicke Braisière buttern Sie reichlich aus, geben Zwiebeln, Karotten und einige Speckscheiben außen herum, legen den Sellerie eng aneinander in die Mitte, salzen und geben etwas Pfeffermühle sowie einen oder zwei Löffel fette Fleischbrühe dazu, bedecken mit Butterpapier, schließen hermetisch und lassen die Selleriestauden langsam weich dünsten, was etwa eineinhalb Stunden in Anspruch nehmen dürfte. Während des Dünstens gießen Sie wenig Fleischbrühe nach.

Den fertigen Sellerie postieren Sie in eine Porzellanterrine, decken sie zu, passieren den Fond in eine Sauteuse und lassen ihn mit einigen Löffeln Demi-Glace und einem guten Löffel Kalbsglace einkochen, geben den Saft einer halben Zitrone dazu und schlagen diesen Selleriefond mit frischer Butter auf. Im allgemeinen gießt man die Sauce über den Sellerie. Ich halte es jedoch für besser, diese schönen weißen Stauden beim Servieren nur mit frischer Butter zu bestreichen und die pikante Selleriesauce extra zu reichen.

STAUDENSELLERIE BORDELAISER ART

CÉLERI À LA BORDELAISE

Präparation und Herstellung sind die gleichen wie oben. Sie schneiden aber außerdem noch schönes Rindermark, nicht zu wenig, in Würfel,

lassen kochendes Wasser darüberlaufen und geben diese Würfelchen der Sauce bei. In diesem Falle gebe ich die Sauce mit dem Mark über die Selleriestauden und bestreue mit frisch gehackter Petersilie.

*

BLUMENKOHL

CHOUXFLEURS

Obwohl der Blumenkohl sehr wasserhaltig ist, enthält er auf der anderen Seite doch sehr viele der Gesundheit zuträgliche Stoffe und ist wegen seines vorzüglichen Geschmackes und seines schönen Aussehens ein sehr beliebtes Gericht. Er gedeiht fast nur auf tiefem moorhaltigen Boden. Wie den meisten Gemüsen, besonders den Kohlarten, belassen wir ihm am liebsten seine Natürlichkeit.

In Salzwasser abgekocht, mit Butter oder anderen milden Saucen, ist er dem Gast immer willkommen, aber auch gebacken oder überkrustet bildet er eine leicht verdauliche, angenehme Beigabe.

Man verwende nicht zu große, aber geschlossene weiße Köpfe. Wir schneiden den Strunk nicht zu knapp ab, weil manche Genießer ihn als das Beste vom ganzen Blumenkohl betrachten. Dann entfernen wir die kleinen Blättchen und legen den Blumenkohl einige Stunden in kaltes Wasser mit einer kleinen Essigbeigabe. Durch diese Behandlung werden eventuell noch darin befindliche Würmchen zum Herauskriechen veranlaßt.

Den Blumenkohl läßt man nicht sieden oder gar nur ziehen, sondern er muß in sprudelndem Wasser fünfundzwanzig bis dreißig Minuten weich kochen; das heißt, wenn er zu Salat oder für irgendeine andere Zubereitungsart aufgehoben werden soll, wird er nicht ganz weich gekocht und hierauf im eigenen Wasser aufbewahrt.

Der Blumenkohl wird mit Sauce Hollandaise, Polonaise oder Italienne gereicht. Es treffen auf ihn die gleichen Zubereitungsarten wie für Spargel zu.

BLUMENKOHL ÜBERKRUSTET

CHOUXFLEURS AU GRATIN

Die Bezeichnung au gratin ist beim Blumenkohl nicht ganz richtig. Denn wir Köche pflegen sonst nur braune Gerichte so zu benennen. Wir bedecken den gekochten Blumenkohl mehrmals mit einer aus halb Rahm und Béchamel und etwas Blumenkohlwasser dick eingekochten, mit einigen Eigelb legierten Sauce, bestreuen ihn mit Parmesan und Mie de pain und lassen ihn im Salamander schön gelb glacieren.

BLUMENKOHL GEBACKEN

CHOUXFLEURS FRITES

Zu gebackenem Blumenkohl eignet sich besonders der kleine italienische, auch Broccoli genannt. Man teilt die einzelnen Röschen, würzt sie, wendet sie roh zuerst in Mehl, dann in geschlagenem Ei, darauf in halb geriebenem Parmesankäse, halb frischem Mie de pain und backt sie in reinem Olivenöl schön croquant heraus.
Dazu gibt man ein frisches süßes Tomatenpüree und reichlich gebackene Petersilie.
Diese Art der Broccolizubereitung ist typisch für die italienische Küche, besonders die weltbekannte „Frittura".

*

KOHLRABI

CHOUX-RAVES

Am besten schmecken die jungen, kleinen Kohlrabi. Sie schälen sie dünn und verwenden auch die jungen zarten Blätter. Die Kohlrabi werden in Scheiben geschnitten, nur leicht gesalzen, überhaupt nicht gewürzt und in Butter weichgedünstet. In kaum zwanzig Minuten sind sie fertig und werden dann mit einer Sauce aus halb unlegierter Vélouté, halb Rahm gebunden.
Die grünen Blätter wiegen Sie roh und kochen sie in Butter unter Beigabe von einigen Eßlöffeln kräftiger weißer Brühe so ein, daß sich keine Flüssigkeit mehr daran befindet. Ein Hauch Pfeffermühle und sehr wenig Muskat ist diesem Grünzeug sehr zuträglich.
Beim Servieren geben Sie das Grüne in die Mitte.

GEFÜLLTE KOHLRABI

CHOUX-RAVES FARCIS

Diese Platte stellt man im allgemeinen erst her, wenn die kleinen Kohlrabi, die an sich zum Füllen zu schade sind, nicht mehr auf den Markt kommen. Ich halte es nicht für richtig, eine d'Uxelles oder eine andere kräftige Füllung zu verwenden, sondern mache es folgendermaßen:
Ich schäle die Knollen sehr dünn und koche sie im ganzen in wenig Salzwasser weich. Dann schneide ich die obere Schicht ab und lege sie als Deckel beiseite, hole das Innere mit einem scharfen Kartoffelbohrer heraus und hacke es recht fein.
Inzwischen habe ich ein frisches Kalbshirn mit sehr wenig gehackter Zwiebel in Butter weichgedämpft und beides nochmals fein gehackt. Ich mische es dann mit dem Kohlrabi-Inneren und bekomme so eine sehr fein schmeckende leichte Füllung.
Vor dem Servieren fülle ich ein, lege die Deckelchen wieder darauf und reiche eine Sauce Bordelaise gesondert dazu.

WEISSKOHL

CHOUX BLANCS

Der Weißkohl zählt zwar nicht zu den feinen Gemüsen, erscheint aber in unzähligen Variationen in Frankreich, Belgien, Holland, Skandinavien, Deutschland und der Schweiz, besonders aber in der Tschechei, Polen und Rußland, wo er den Hauptbestandteil mancher Nationalsuppen bildet.
Sämtliche Kohlarten sind Mittagsgerichte und im allgemeinen der bürgerlichen Küche zugehörig.

GERÖSTETER WEISSKOHL

CHOUX BLANCS SAUTÉS

Zu geröstetem Weißkohl wählen Sie kleinere Köpfe, entfernen den inneren Strunk und lassen sie geschlossen in Salzwasser weich werden, so daß die kleinen Strünke, die wir daran ließen, nicht mehr hart sind. Dies beansprucht — ich spreche von mittelgroßen Kohlköpfen — etwa sechzig bis siebzig Minuten. Nun lassen Sie die Köpfe auskühlen, schneiden sie hierauf in acht Teile, würzen sie und lassen sie in einer schwarzen Pfanne auf beiden Seiten in reichlich Butter Farbe nehmen. Diese Art der Kohlzubereitung ist nach meinem Dafürhalten in der Herrschaftsküche oder im Restaurant vielleicht die „vornehmste". Kohl bleibt natürlich Kohl, aber an uns Köchen ist es gelegen, auch hier, wie bei anderen einfachen Dingen, durch sorgfältige Behandlung das Beste herauszuholen und dabei trotzdem den von der Natur gegebenen Geschmack zu erhalten. Auf diese Art zubereitet kann der Kohl nicht nur schön und appetitlich angerichtet werden, sondern übertrifft auch im Geschmack alle anderen Zubereitungsmethoden.
Gebe ich den so zubereiteten Kohl als eigenes Gericht, reiche ich eine Sauce Béchamel mit feinen Kräutern, darunter etwas frischen Dill, dazu.

WEISSKOHL IN RAHM

CHOUX BLANCS À LA CRÈME

Von einem geteilten Weißkohl werden die Strünke und starken Rippen entfernt, der Kohl in Salzwasser weichgekocht, das heiße Wasser abgeschüttet und durch kaltes ersetzt und der Kohl hierauf ausgedrückt. Vier bis fünf feingehackte Zwiebeln lassen Sie in Butter weich dünsten, schwitzen einige Eßlöffel Mehl darin an, geben je einen Viertelliter dicken Rahm und kräftige weiße Brühe dazu, außerdem eine Prise Zucker und lassen die Sauce gut durchkochen, fügen, wenn nötig, noch etwas Salz bei, mischen diese Sauce mit dem Kohl und geben ihn so zu Tisch.

WEISSKOHL BÜRGERLICH

CHOUX BLANCS BOURGEOISE

Der Kohl wird wie oben behandelt. Feingehackte Zwiebeln und magerer roher Speck werden in feiner Brunoise mit einem guten Teelöffel Kümmel in Butter angeschwitzt, der sehr weiche Kohl dazugegeben, mit dem Viertel einer durchpassierten Kartoffel und einem guten Löffel Kalbsjus verrührt und etwas Pfeffermühle und Muskat beigefügt.

BAYERISCHES KRAUT

CHOUX MODE DE BAVIÈRE

Sie entfernen, wie oben, die Strünke und starken Rippen und schneiden den Weißkohl sehr dünn. Feingehackte Zwiebeln und ebenfalls feingehackten mageren Speck lassen Sie in Butter anrösten, geben den Kohl dazu, außerdem ein kleines Glas Essig, einen Löffel Zucker und einen guten Löffel Kümmel, wenig Fleischbrühe und lassen dies zugedeckt langsam weich dämpfen; zum Schluß fügen Sie einen Löffel dick eingekochte Kalbsjus und ein Glas Weißwein bei. Selbstverständlich salzen und würzen Sie entsprechend. Der Kohl muß einen süßsaueren pikanten Geschmack haben und kann irgendwelche Saucenbeigaben, wie sie in vielen Rezepten propagiert werden, gern entbehren.

GEFULLTES KRAUT

CHOUX FARCIS

Weiße Kohlköpfe werden geviertelt und die einzelnen Viertel nach Entfernung des Strunkes in Salzwasser eine halbe Stunde gekocht. Hierauf nehmen Sie sie heraus und lassen sie abtropfen und abkühlen. Inzwischen haben Sie Weißkohlköpfe wie zu Gemüse mit wenig Flüssigkeit fertiggestellt, und zwar so, daß die Masse verhältnismäßig fest ist. Unter diese mischen Sie nun sechs bis acht Eigelb und in frischer Butter feingeröstete Brotwürfelchen.

Die Kohlblätter ohne die Strünke breiten Sie auf einer Marmorplatte oder einem reinen Tuch aus, geben in die Mitte einen Löffel der Kohlfüllung hinein, stülpen die äußeren Teile der Kohlblätter wieder darüber und formen schöne kleine Kohlköpfchen.

Ein dickes Geschirr buttern Sie gut aus, belegen es mit mageren Speckscheiben und geben außenherum einige Zwiebel- und dicke Karottenscheiben, setzen die Kohlköpfchen hinein, begießen alles mit einer kräftigen Fleischbrühe, bedecken das Ganze mit Butterpapier und lassen es rund eine Stunde im Ofen weich dünsten.

Die Kohlköpfchen werden dann herausgenommen, ebenso die Speckscheiben, die nun halbiert werden. Eventuell vorhandene Brühe wird

eingekocht, noch besser aber ist es, wenn man sich so eingerichtet hat, daß überhaupt keine zurückbleibt.
Diese Zubereitung eignet sich am besten zu gekochten oder geschmorten Fleischstücken.

GEFULLTER KOHL ITALIENISCHE ART

CHOUX FARCIS À L'ITALIENNE

Unter ein verhältnismäßig kleines Quantum fertigen Risotto ziehen Sie einige Löffel feingehackten gekochten Schinken, vier bis sechs durchpassierte rohe Hühnerlebern und sehr wenig Thymian.
Der Kohl selbst wird wie oben präpariert, jedoch stellt man keine runden, sondern lange, mit der Reispräparation gefüllte Wickel her. Da die Kohlblättchen an sich zart sind und zudem vorher schon blanchiert wurden, werden die Wickel in ungefähr dreiviertel Stunden fertig sein. Im letzten Augenblick bestreichen Sie sie mit Kalbfleischglace und geben die mitgeschmorten Speckstückchen darüber.

GEFULLTER KOHL AUF SELTENE ART

CHOUX FARCIS SPÉCIALE

Einen frischen Weißkohlkopf schneiden Sie in vier Teile und lassen ihn in Salzwasser zehn Minuten kochen. Sie entfernen dann alle Rippen und geben die zarten Blätter schichtenweise auf eine Serviette. Zwischen jede Krautschicht geben Sie eine Füllung, die ich unten näher beschreibe. Das Ganze wird etwa zehn Zentimeter hoch wie eine Torte in Kuppelform auf der Serviette aufgeschichtet, die vier Serviettenenden über dem Kohl zusammengebunden. Dieser erhält dadurch eine kugelige Form, so daß er nachher wie ein ursprünglicher Kopf wirkt. Den in die Serviette eingewickelten Kohl lassen Sie nun in einem Topf mit Fleischbrühe etwa eine Stunde langsam kochen.
Nach dieser Zeit nehmen Sie ihn aus der Serviette heraus, belegen ihn mit dünnen mageren Speckscheiben und lassen ihn noch etwa eine Stunde in kurzer weißer Brühe zugedeckt weich dünsten.
Ich rate jedoch davon ab, ihn braun werden zu lassen, oder ihn, wie viele Kollegen es machen, mit Fleischglace zu bestreichen, doch lege ich beim Servieren die Speckscheiben darauf. Man kann dieses herrliche Gericht auch mit Krammetsvögeln auf Croutons oder mit Rostwürstchen umlegen.
Neben der sorgfältigen Herstellung ist die Füllung von ausschlaggebender Bedeutung bei diesem Gericht: Für etwa zehn Personen bereiten Sie eine Fleischfarce aus einem halben Pfund fetten Schweinefleisch und einem halben Pfund Kalbfleisch. Sie schneiden das Fleisch vorher klein, rösten es an und fügen dann noch ein halbes Pfund fetten Speck dazu.

Einige feingehackte Schalotten und eine Knoblauchzehe schwitzen Sie in Olivenöl an, fügen feine Kräuter, Petersilie, Thymian, Rosmarin, einige Poularden- oder Entenlebern bei, geben drei eingeweichte Milchbrötchen oder entsprechend viel Weißbrot und zwei ganze Eier sowie ein Gläschen alten Cognac, etwas Pfeffermühle und Pastetengewürz bei, salzen, geben das Ganze durch die Hackmaschine, arbeiten es mit der Fleischfarce tüchtig durch und bestreichen damit die Kohlblätter, wie oben bereits beschrieben.

SAUERKRAUT

CHOUCROUTE

Das Sauerkraut wird in der ganzen Welt viel bekrittelt und oft mokant belächelt. Sicher aber nur von denen, die ein wirkliches Sauerkraut nicht kennen. Es darf auch nicht vergessen werden, welche Bedeutung dieses Gemüse für unsere Gesundheit hat. Der Saft des Sauerkrautes wird von bewährten Naturheilkundigen als die billigste, aber erfolgreichste Medizin empfohlen.

Das Sauerkraut muß sich bei der Herstellung sehr viel gefallen lassen. Ob es in New York mit „Frankfurters" oder „Hamburgers" oder in Pariser Brasserien als Choucroute garni gereicht wird — der Laie verbindet damit unwillkürlich den Gedanken an etwas Scharfes und Fettes. Doch braucht das wirklich nicht zuzutreffen. Selbst einem drei Monate alten Kind ist einfach abgekochtes Sauerkraut, natürlich fein gehackt, weil das Kleine ja nicht beißen kann, sehr zuträglich.

Viele genießen das Sauerkraut gerne roh. Wem es Spaß macht — warum nicht? Sicherlich ist es sehr gesund. Für uns Köche besteht allerdings nur die Frage: was ist die beste, schmackhafteste und zugleich gesündeste Zubereitungsart? Freilich will man das Sauerkraut nicht täglich, besonders aber nicht abends essen; aber einmal in der Woche nimmt es jeder Feinschmecker gerne zu sich, sei es zu einem Rebhuhn oder zu dem feingepökelten Bein eines Jungschweines.

Man nehme es mir nicht übel, daß ich mich mit diesem einfachen Gericht hier so ausführlich beschäftige. Aber ich glaube, es ist nötig, daß die Kochkunst sich nach all dem Unsinn, dem das Sauerkraut zum Opfer gefallen ist, mit ihm eingehender beschäftigt und es wieder „rehabilitiert"!

Meine französischen Meister gaben sich, wie mit allem, so auch mit der Herstellung des Sauerkrautes sehr viel Mühe. Wir legten eine Braisière unten und an den Seiten mit großen Speckscheiben aus, damit das Kraut nicht mit dem Metall in Berührung kommen sollte. Das Kraut wurde gewässert und gewaschen, was man möglichst vermeiden sollte, denn

dadurch verliert es seinen ursprünglichen Geschmack. Dann wurde das Sauerkraut gelockert in die Braisière eingefüllt, zwei alte angebratene Fasane und ein Stück mageren blanchierten Specks, ein Leinensäckchen mit Wacholder und etwas Kümmel beigefügt, einige feingehackte, in Gänsefett weichgedünstete Zwiebeln und eine Flasche weißer Burgunder, oder auch Sekt, und einige Löffel guter weißer Geflügelfond darübergegeben, wieder mit Speck bedeckt und fünf bis sechs Stunden nach dem Ankochen im Ofen fertig braisiert. Es war natürlich nicht schlecht im Geschmack, aber doch viel zu kompliziert zubereitet und zu weit entfernt von seinem ursprünglichen Charakter. Anstatt seine schöne weiße Farbe zu behalten, sah es fast kupferfarben aus.

Im folgenden mein eigenes, vielfach erprobtes Originalrezept:
Sie verwenden nur das sogenannte Filterkraut, das wir besonders im Elsaß und in Baden in hervorragender Qualität finden. In den ersten sechs Wochen nach dem Einsalzen waschen Sie dieses Kraut überhaupt nicht. Später sind wir leider dazu gezwungen. Am besten verwenden Sie kein Kupfergeschirr, sondern dickes Emaille oder noch besser einen irdenen Spezialtopf dazu. Sie lassen darin eine kleine Menge feingehackte Zwiebeln mit einem Eßlöffel Gänse- oder Poulardenfett — steht dies nicht zur Verfügung, dann Schweineschmalz — kurz weich dämpfen, ohne daß sie aber Farbe nehmen, geben das Kraut gelockert darauf, begießen es halb mit guter Fleischbrühe, halb mit trockenem Weißwein und legen ein Stück frischen ungesalzenen mageren Speck darauf.
Dazu kommt noch ein Stoffbeutelchen Wacholder und wenig Kümmel, das zugebunden wird, dann legt man ein Butterpapier darüber und läßt das Kraut auf dem Herd, nicht im Ofen, in höchstens eineinhalb Stunden gar werden.
Der Speck wird herausgenommen und findet anderweitige Verwendung, am besten zu Choucroute garni, ebenfalls kommt das Beutelchen heraus. Dem Sauerkraut mischt man nun eine entsprechend kleine Menge frisch hergestelltes Apfelmus bei. Während der Speck dem Kraut die nötige Kraft geben soll, dient das Apfelmus dazu, die Säure einzudämmen und den Geschmack zu verbessern.

SAUERKRAUT GARNIERT

CHOUCROUTE GARNI

Erste Art: Man garniert mit dem mitgekochten frischen mageren Speck, kleine gepökelte Schweineknöchelchen (Spitzbeine, nicht zu weich gekocht), Schweinswürstchen vom Rost, echter Frankfurter Wurst und Leberklößen.
Zweite Art: Kasseler Rippespeer (geräucherte Pökelrippchen), eine

halbe Stunde in Wasser gekocht, dann gebraten, pro Person einen Krammetsvogel auf Crouton, kleine geröstete Chipolatawürstchen und große Lebercroutons Roueneser Art.
Das garnierte Sauerkraut schmeckt am besten, wenn man abends zuvor einem opulenten, länger ausgedehnten Fest beigewohnt hat. Im Sommer macht es weniger Freude. Auf alle Fälle gehört gutes helles Bier und ein Gläschen Kirsch oder Quetsch dazu.

Manchmal ist der frische oder geräucherte Speck viel zu fett oder die Würstchen sind vorrätig gebraten. Dann wird diese Originalplatte zu einem Massengericht und vom Feinschmecker verachtet.

Die Leberklöße dürfen nicht zu groß sein und auf keinen Fall im voraus poschiert werden. Am besten schmecken sie aus Jungschweinsleber. Für Kalbs- oder Rehleber gilt die gleiche Zubereitungsart. Natürlich findet der Jäger Rehleberklöße von selbst erlegtem Wildbret am besten. In jedem Fall wird die Leber von Haut und Nerv befreit und nicht durch die Maschine gedreht, sondern geschabt und dann fein gehackt. Für sechs Personen benötigen Sie ein Pfund Leber. Sie schneiden sechs abgeriebene Semmeln oder das gleiche Quantum weißes Kastenbrot in kleine Würfel, hacken eine Zwiebel sehr fein und schneiden zwei dünne Scheiben gekochten Schinken in ganz kleine Würfelchen (Brunoise). Die Zwiebeln rösten Sie in nicht zu wenig frischer Butter, geben den feingeschnittenen Schinken und die Brotwürfelchen dazu und lassen alles zusammen in der Stielpfanne langsam gelblich werden. Sie arbeiten dann diese Masse mit der Leber und zwei Eßlöffeln Weißmehl sowie einem Viertelpfund in Würfel geschnittenem Rindermark tüchtig durch, fügen vier ganze Eier, eines nach dem anderen, dazu und würzen mit Pfeffermühle, wenig Majoran und einem guten Eßlöffel frisch gehackter Petersilie. Die Klöße werden in Salzwasser langsam abgekocht, bis sie oben schwimmen, was ungefähr zwölf Minuten in Anspruch nehmen dürfte.

*

ROTKOHL

CHOUX ROUGES

Für die Zubereitung des Rotkohls benötigt man einen dicken Emaille- oder noch besser einen irdenen Topf. Der Rotkohlkopf wird genau wie der Weißkohl vom Strunk und den starken Rippen befreit, in feine Streifchen geschnitten oder gehobelt, gesalzen und wenig Pfeffermühle darübergegeben. Dann läßt man einen Eßlöffel Gänse-, Geflügel- oder Schweineschmalz gut heiß werden, gibt den Kohl darauf, beträufelt mit Essig und läßt zugedeckt dünsten.

Eine kleine Menge Zucker, mit wenig Wasser aufgelöst, lassen Sie gelb werden — statt dessen kann man auch Kandiszucker verwenden —,

geben ihn dazu und lassen den Rotkohl in etwa eineinhalb Stunden möglichst ohne Beigabe von Brühe weich dünsten.

Inzwischen schälen Sie einige Reinetten, schneiden sie in dünne Scheiben und geben sie mit einigen Nelken dem Rotkohl bei. Der Rotkohl ist eines der wenigen Gemüse, die Nelkengeschmack ertragen. Zum Schluß mischen Sie noch einen Eßlöffel Johannisbeergelee darunter. Der Rotkohl darf nicht rosarot und langweilig sein, sondern soll neben seinem pikanten Geschmack ein schönes, dunkelviolettes, glänzendes Aussehen haben.

WIRSINGKOHL

CHOUX DE MILAN

Für die raffinierte Küche ist der Wirsingkohl von untergeordneter Bedeutung. Trotzdem findet aber auch dieses Gericht in einfacher Art die Anerkennung des Feinschmeckers.

Leider wird in großen Küchen und oft auch im Privathaushalt der Fehler gemacht, den Wirsing zugedeckt zu dämpfen. Dadurch erhält er einen ausgesprochen bitteren und unangenehmen Geschmack.

Jungen und frischen Wirsingkohl reinigen Sie, schneiden die Strünke ab, waschen ihn in zwei Wassern und lassen ihn in nicht zu viel Salzwasser vollständig weich kochen. Sie kühlen ihn darauf ab, drücken ihn aus und hacken ihn nicht zu fein.

Inzwischen lassen Sie ein entsprechendes Quantum Sauce Béchamel, dicken süßen Rahm und Krautbrühe gut durchkochen, fügen den gehackten Wirsing mit wenig Pfeffermühle und Muskatnuß bei und verdünnen, wenn nötig, mit guter Fleischbrühe.

Viele geben Kümmel dazu, den man aber entbehren kann.

ROSENKOHL

CHOUX DE BRUXELLES

Weit mehr geschätzt als der Wirsing ist der Rosenkohl, der mit Recht zu den feineren Kohlarten zählt. Er kommt bei uns erst im Herbst in Form von kleinen Röschen auf den Markt.

Frisch gepflückten Rosenkohl kochen wir in Salzwasser vorsichtig so ab, daß die äußeren Blätter nicht abfallen. Doch braucht der Rosenkohl viel Flüssigkeit, weil ihm sonst ein bitterer Geschmack verbleibt. Nur in Wasser abgekocht, mit Béchamelsauce und Rahm schmeckt er ausgezeichnet. Doch können wir ihn in Salzwasser nur aufkochen lassen und dann langsam in Butter und kräftiger Fleischbrühe gar machen.

GEFÜLLTER ROSENKOHL

CHOUX DE BRUXELLES FARCIS

Größere Rosenkohlköpfchen kochen Sie in Salzwasser vollständig weich, halbieren die Röschen der Länge nach und legen sie auf ein Tuch, würzen sie und spritzen auf die eine Hälfte einen kleinen Teelöffel feiner Bratwurstfüllung, die mit wenig Hühnerleber und Rosmarin vermischt wurde, und decken die andere Hälfte des Röschens wieder darauf. Die gefüllten Rosenkohlköpfchen setzen Sie in eine gebutterte Gratinplatte, geben wenig eingekochten Kalbsfond dazu, bestreuen das Ganze mit frischem Mie de pain, beträufeln es mit Butter und lassen es nicht zu schnell im heißen Ofen Farbe nehmen.

GEFÜLLTER ROSENKOHL GEBACKEN

CHOUX DE BRUXELLES FARCIS FRITE

Der Rosenkohl wird wie oben präpariert, dann gut getrocknet, in Mehl und Backteig gewendet und in geklärter Butter herausgebacken. Man kann es wagen, hierzu eine kalte Sauce Vénétienne zu geben.

ROSENKOHL GERÖSTET

CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS

Abgekochte und gut abgetrocknete Rosen rösten Sie in einer Bratpfanne mit gelblicher, heißer Butter. Lassen Sie sie etwas Farbe nehmen, denn nur so sind sie wirklich schmackhaft! Dann beträufeln Sie sie mit Kalbfleischglace, wenden sie schnell, um ihnen auch auf der anderen Seite Farbe zu geben und servieren sie sofort.

AUBERGINEN

AUBERGINES

Ich behalte das Fremdwort Auberginen bei, denn die Verdeutschung „Eierpflanze" ist nicht ohne weiteres klar.
Für uns kommen nur drei Zubereitungsarten in Frage: gebacken, gefüllt oder geröstet. Innerhalb dieser Herstellungsarten können bei einiger Phantasie und entsprechenden Kenntnissen mannigfache Variationen geschaffen werden.

GEBACKENE AUBERGINEN

AUBERGINES FRITES

Auberginen, geschält, gut gewürzt, in Mehl gewendet und in Olivenöl gebacken, sind eine angenehme Beilage zu allen dunklen Fleischgerichten.

GEFÜLLTE AUBERGINEN

AUBERGINES FARCIES

Gefüllte Auberginen finden gerne als Frühstücksplatte Verwendung. Sie schneiden die Auberginen der Länge nach durch und lassen sie mit der Schnittseite nach oben, gut durchgewürzt und mit einigen Butterstückchen darauf, weich dünsten. Sie holen dann mit einem Eßlöffel das weichgewordene Mark heraus und präparieren folgende Füllung:
Rohe, gehackte Steinpilze oder Champignons rösten Sie in Olivenöl an, fügen das Mark der Auberginen bei, heben den Geschmack durch Würzen und Beigabe von Geflügelglace und geben diese Masse in die ausgehöhlten Auberginenhälften, bestreuen diese mit feinen frisch gehackten Kräutern und servieren sie so.

AUBERGINEN VOM ROST

AUBERGINES GRILLÉES

Sie schneiden die Auberginen wieder in der Mitte durch, würzen sie unter Beigabe von einem kleinen Quantum Currypowder, beträufeln sie mit Öl und lassen sie eine Viertelstunde durchziehen. Auf gelindem Holzkohlenfeuer werden die Auberginenhälften zunächst mit der Schnittfläche nach unten gelegt, dann umgedreht und langsam gar gemacht.

GERÖSTETE AUBERGINEN MIT TOMATEN

AUBERGINES SAUTÉES AUX TOMATES

Geschälte Auberginen werden in nicht zu kleine Würfel geschnitten, schöne frische Tomaten geschält, ausgedrückt und ebenfalls gewürfelt. In Olivenöl rösten Sie wenig Schalottenzwiebel an, geben zuerst die Auberginen hinein, damit sie kein Wasser ziehen, dann die Tomaten, etwas Pfeffermühle darüber. Kurz vor dem Anrichten erst wird alles schnell gemischt und dann sofort zu Tisch gebracht.

*

FENCHEL

FÉNOUILS

Der Fenchel ist trotz seines eigenartigen Geschmacks ein sehr gutes Gemüse; freilich sagt er nicht allen zu. In der feinen Küche ist er mit Unrecht weniger geschätzt, wohl aus dem Grunde, weil man den Fenchel anstatt zu dunklen Bratenstücken meist als Beigabe zu zartem Geflügel gibt, zu dem er nicht paßt. Der kleine, in Stücke geschnittene, von den harten Teilen befreite Fenchel schmeckt gebacken ganz hervorragend.

In seiner Heimat Italien ist auch der große ein beliebtes gesundes und bekömmliches Volksnahrungsmittel.
Der Fenchel kann nach meinem Dafürhalten dem Staudensellerie berechtigte Konkurrenz machen. Wir müssen nur beachten, daß der Gast dieses eigenartige Gemüse mühelos, ohne die einzelnen Blätter zerteilen zu müssen, genießen möchte.
Im allgemeinen unterliegt der Fenchel den gleichen Zubereitungsarten wie der Chicorée oder der Staudensellerie.

BOHNEN

HARICOTS

JUNGE BOHNCHEN

HARICOTS VERTS NOUVEAUX

Über die jungen Böhnchen gibt es nicht viel zu schreiben, denn jeder Feinschmecker oder Koch weiß, daß die jungen, zarten, fadenlosen eine wirkliche Delikatesse sind. Eine große Rolle spielt dabei natürlich, wo sie gewachsen sind und wie sie gedüngt wurden.
Der Genießer liebt sie nicht als Einzelplatte, sondern nur als Beigabe zu dunklen Fleischstücken, in der Hauptsache zu Hammelfleisch.
Der Engländer ißt sie gerne naturell, nur mit einem Stück Butter darauf, in der französischen Küche dagegen werden sie meist in Butter geschwenkt.

WACHSBOHNEN

HARICOTS JAUNES

Außer den grünen haben wir auch die gelben Bohnen, die sogenannten Wachsbohnen. Es gibt fadenlose Sonderzüchtungen, die mit kleinen Beigaben von feingewiegtem Speck, Zwiebeln und Bohnenkraut zubereitet werden, trotz ihres Wohlgeschmackes jedoch in der Hauptsache für den bürgerlichen Mittagstisch in Frage kommen. Doch empfehle ich meinen Kollegen, wenn sie allerfeinste, zarte Qualität erhalten können, sie zu warmem Schinken oder zu Mutton Chop schon abwechslungshalber auch dem anspruchsvollen Gast vorzusetzen.

PUFFBOHNEN

FÊVES

Die Puffbohnen sind in der internationalen Küche als Fêves de marais allgemein bekannt. Die besten finden wir im Rheinland und in Belgien. Die wirklich guten Sorten haben so kleine Kerne, daß man sie ungeschält, möglichst frisch aus den Hülsen genommen, in Butter mit fein-

gewiegtem Bohnenkraut weich dünstet und mit einem kleinen Quantum Beurre manié bindet. Durch die Beigabe eines Stückchens blanchierten geräucherten und von der Schwarte befreiten mageren Specks gewinnt dieses Gemüse sehr an Wohlgeschmack.
Größere Puffbohnen werden in Salzwasser blanchiert und dann von der Haut befreit. Beim Schälen halbieren sich die Kerne meist von selbst. Sie sind auf folgende Weise zubereitet ein ganz ausgezeichnetes Gemüse:
Ein Scheibchen dünnen mageren Speck schneiden Sie in feine Würfel und schälen ein entsprechendes Quantum ganz kleine Zwiebelchen. Den Speck und die Zwiebelchen rösten Sie in Butter an, geben die geschälten Fêves und ein Gewürzsträußchen aus Petersilie, ebensoviel Bohnenkraut und etwas Thymian dazu, füllen mit einer guten weißen Brühe auf und lassen die Fêves weich dünsten, was ungefähr eine halbe Stunde in Anspruch nimmt.
Darauf entfernen Sie das Bukett und binden die Bohnen mit Beurre manié unter Beigabe von frisch gehackter Petersilie.
Beide Arten der Fêves-Zubereitung lassen sich auch auf brauner Basis unter Beigabe von Rotwein und eingekochter Kalbsjus durchführen. In Südfrankreich lernte ich ein sogenanntes Bohnenragout dieser Art kennen, das mit gerösteten Steinpilzen vermischt war und ein ausgezeichnetes Gericht bildete.

WEISSE BOHNEN
HARICOTS BLANCS

Die weißen Bohnen, die in vielen Variationen auf den Markt gelangen, sind ein ausgesprochenes Wintergemüse. Für uns kommen nur die ganz kleinen, die sogenannten „Bretoner", oder auch die großen flageolettartigen in Frage. Teilweise sind letztere sogar zarter als die kleinen und schneller weich.
Die weißen Bohnen werden ebenso wie die Linsen tags zuvor eingeweicht und über Nacht im kalten Wasser stehengelassen. Man kocht sie in guter Fleischbrühe weich. Nicht zu wenig Zwiebeln, ganz fein geschnitten, werden in Schweineschmalz gelb, fast bräunlich geröstet und mit einer gewöhnlichen Mehlsauce vermischt den Bohnen beigefügt. Etwas Pfeffermühle ist ihnen sehr bekömmlich.

*

LINSEN
LENTILLES

Unter den Linsen gibt es verschiedene Größen und Qualitäten. Ich ziehe die großen vor. Sie müssen gut verlesen werden, da sich gerne kleine Steinchen oder anderes dazwischen befindet; darauf werden sie gewaschen und über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht.

Am Tage darauf läßt man sie mit weißer Brühe und einem Gewürzsträußchen sowie einem Stück geräucherten Schinkenknochen langsam weich kochen, was meistens ungefähr zwei Stunden dauert.
Dann nimmt man den Knochen und das Gewürzsträußchen heraus und bindet die Linsen mit einer braunen Mehlschwitze unter Beimischung von wenig Essig. So schmecken sie ausgezeichnet und passen, wie die meisten Hülsenfrüchte, zu derberen gesalzenen und auch zu manchen geräucherten Fleischarten. In Norddeutschland sind sie die beliebteste Beigabe zu Frankfurter Wurst und geräucherten Schweine-, sogenannten Kasseler Rippchen.

*

ZWIEBELN ALS GEMÜSE

OIGNONS COMME LÉGUMES

Kleine weiße Zwiebelchen werden geschält, kurz in Wasser aufgekocht und, nachdem sie gut abgetropft sind, in frischer Butter angedämpft, darauf mit abgekochtem dickem Rahm bedeckt, gesalzen und gewürzt — die Zwiebelchen vertragen gerne etwas Paprika — und unbedeckt weich gekocht. Der Rahm darf keinesfalls roh dazugegossen werden, da er sonst gerinnt. Sollte es notwendig sein, kann man etwas weiße Brühe nachgießen. Ich halte es aber für weitaus besser, sich so einzurichten, daß der Rahm gerade so weit eingekocht ist, daß er die benötigte Sauce ergibt.

GEFÜLLTE ZWIEBELN

OIGNONS FARCIS

Zum Füllen eignet sich am besten die große, sogenannte Oporto- oder spanische Zwiebel. Man gibt sie im ganzen, von der Haut befreit, in kochendes Salzwasser und läßt sie kurz aufkochen, schneidet dann den Deckel ab, nimmt das Innere mit Hilfe eines scharfen Kartoffelbohrers heraus, hackt es sehr fein und stellt es beiseite. Dann werden einige Scheiben durchwachsenen gekochten Schinkens ebenfalls fein gewürfelt und entsprechend viel rohe gut gewaschene Steinpilze fein gehackt. All dies rösten Sie in Olivenöl ziemlich scharf an, fügen einige Löffel frisches süßes Tomatenmus und einige Eßlöffel eingekochte Kalbsjus bei und lassen das Ganze gut durchkochen, so daß sich ein dickes Mus bildet. Dieses füllen Sie etwas abgekühlt in die ausgehöhlten Zwiebeln und geben die Deckelchen wieder darauf.
Sie postieren die Zwiebeln in einen dicken Sautoir, den Sie stark ausgebuttert haben, und lassen sie darin zugedeckt langsam weich dünsten, was etwa zwei Stunden in Anspruch nehmen dürfte. Es wird nötig sein, während dieser Bratdauer einigemal gute Kalbsjus nachzugießen.
Sind die Zwiebeln weich, entfernen Sie den Deckel des Sautoirs und

bestreuen sie mit wenig grobem Kristallzucker und glacieren sie ohne Deckel in der heißen Röhre. Sie richten sich so ein, daß die Brühe bis zum Fertigwerden vollkommen eingekocht ist.

DIE TRÜFFEL

LA TRUFFE

Gar vieles wurde in den letzten Jahrhunderten über diese herrlichste aller Pilzarten geschrieben; vor allem der größte gastronomische Schriftsteller, Brillat-Savarin, hat sich sehr eingehend mit ihr befaßt. Die Trüffel gibt vielen — besonders kalten — Gerichten, zahlreichen Pasteten und Füllungen die Parfümierung und den vollendeten Geschmack. Sie ist hierbei durch nichts zu ersetzen und hat die ihr gezollten Lobpreisungen wohl reichlich verdient.
Für uns kommen nur die Trüffeln aus dem Périgord in Frage. Welche Zubereitungsart die beste ist, dürfte wohl Geschmackssache sein. Jeder schwört natürlich auf die seine, seien die Trüffeln nun in Asche gebacken, in Madeira oder Champagner gekocht oder gar, wie es manche machen, auf dem Holzkohlenrost bereitet.
Viele sind der Meinung, man müsse die knorpelige harte Schale mitessen, andere wieder behaupten das Gegenteil. Mit all diesen Streitfragen will ich mich hier nicht auseinandersetzen, sondern meine eigene Zubereitungsmethode preisgeben.

*

Ich wähle eine möglichst runde Trüffel von einhundert bis einhundertfünfzig Gramm, lasse sie waschen und bürsten und schäle sie roh ganz dünn. Die Schalen verwende ich für Farcen und dergleichen. Ich koche die Trüffel in einem kleinen passenden Geschirr mit sehr wenig Salz und einem Hauch Pfeffermühle in halb kräftiger Hühnerbrühe, halb altem, trockenem Sherry (nicht Madeira!) ungefähr fünfundzwanzig Minuten zugedeckt und erhalte dabei so viel Brühe, daß sie gerade in eine Mokkatasse paßt.
Die Trüffel wird nun in einer dazu speziell hergestellten Trüffelterrine serviert und dazu gesondert die Brühe in der Mokkatasse sowie eiskalte Tafelbutterstücke gegeben. Mit einem kleinen Obstbesteck schneide ich von der Trüffel eine drei Millimeter dicke Scheibe ab, steche mit der Obstgabel senkrecht auf der Seite hinein, lege ein Stückchen der eiskalten Butter auf die Trüffelscheibe und genieße sie so einzeln mit jeweils einem Schluck der Trüffelbrühe. Fürwahr ein Göttergericht!
Ich habe alle bekannten Herstellungsweisen versucht, bin aber bei dieser geblieben. Der erfahrene Feinschmecker will keine Trüffel in Champagner gedünstet, trinkt jedoch gerne ein halbes Fläschchen Jahr-

gangsmarke bester Provenienz dazu. Der eigenartige, vornehme Geschmack und das herrliche Parfüm der Trüffel brauchen keine Verbesserung irgendwelcher Art. Wir müssen ihr diese Eigenart belassen und es geradezu als Sünde betrachten, sie ihr durch irgendwelche Zutaten zu nehmen.

TRÜFFELN IN DER ASCHE

TRUFFES SOUS LA CENDRE

Will man die Trüffeln in der Asche herstellen, kommt dafür natürlich nur Holzkohlenasche in Frage, die ja beim Vorhandensein eines Holzkohlenrostes immer glühend heiß zur Verfügung steht. Trüffeln in der Größe von hundertfünfzig bis hundertfünfundsiebzig Gramm bürsten Sie, salzen sie, geben wenig Pfeffermühle und hüllen sie in dünne Speckscheiben ein. Die in Speck eingehüllten Trüffeln packen Sie in kräftiges geöltes Pergamentpapier ein, schließen dasselbe, geben eine zweite, ja möglichst sogar noch eine dritte Pergamenthülle darum und legen sie so in die Asche. Von oben wird immer wieder heiße Asche herunterfallen.
Sie können aber auch die genau so präparierten und eingehüllten Trüffeln in einer mit heißer Holzkohlenasche gefüllten und zugedeckten Kasserolle im Ofen fertig werden lassen. Die äußerste Hülle wird dabei verbrennen, auch die zweite wird wahrscheinlich noch von der heißen Asche angegriffen werden, aber die dritte bleibt ganz bestimmt noch gesund. Besonders der Speck erhält bei dieser Herstellungsart einen selten angenehmen Geschmack, zum Teil von der Trüffel, zum Teil wohl auch von der Holzkohle herrührend. Die Trüffel selbst behält dabei ihr feines Aroma. Sie wird bei dieser Zubereitungsart nicht geschält, und es bleibt dem Feinschmecker überlassen, ob er sie mit der Schale und dem Speck genießen will oder es vorzieht, sie zu schälen.
In Frankreich, besonders in der Dordogne, pflegt man die Trüffel nach dem Reinigen kurze Zeit in Cognac zu legen, ich kann dies jedoch nicht richtig finden.

DIE WEISSE TRÜFFEL

LA TRUFFE DU PIÉMONT

Sie wächst in Norditalien, und zwar zehn bis fünfzehn Zentimeter unter der Erde in der Nähe einer besonderen Eichenart. Meistens wird sie mit Hilfe von Hunden gesucht. Die weiße Trüffel hat einen ganz eigenartigen Geschmack und einen dem Knoblauch ähnlichen, jedoch weniger aufdringlichen Duft.
Ich finde die weiße Trüffel am besten in Verbindung mit grünem Salat. Man bekommt in guten Mailänder Restaurants einen silbernen Miniatur-

hobel auf den Tisch gelegt. Jeder hobelt sich dann selbst soviel ganz dünne Trüffelscheiben wie er mag. Gutes Olivenöl, etwas Zitronensaft, Salz und wenig Pfeffermühle genügen dann; Kräuter und andere Zutaten sind nicht nötig, um einen ganz vorzüglichen Salat herzustellen.

Meines Wissens findet die weiße Trüffel nur in rohem Zustand Verwendung, auch zur Parfümierung eines heißen Risotto.

EDELPILZE

CHAMPIGNONS

Die Champignons wachsen in fast aller Herren Ländern, über und unter der Erde, und werden sowohl roh wie gekocht genossen. Aber wie auf so vielen anderen kulinarischen Gebieten hat Frankreich in der Zucht der Champignons sich die Spitze gesichert. Die Edelpilze in der übrigen milderen Zone Europas, die auf Wiesen und in Wäldern, besonders da wo Schafe weiden, allenthalben vorkommen, schmecken zwar auch ganz ausgezeichnet, haben aber mit den geschlossenen kleineren Pilzen Frankreichs weder dem Aussehen noch dem Geschmack nach etwas zu tun.

Wirklich feine Champignons schmecken auch roh sehr gut, sogar als Salat, zusammen mit frischen, rohen, weißen Piemonteser Trüffeln, sind sie geradezu hervorragend. Es ist übrigens nötig, diesen Pilz roh zu probieren. Denn wir werden dabei öfters selbst herrlich weiß aussehende und schön geschlossene Champignons zurückweisen müssen; bei Champignons besteht die Gefahr, daß sie, wie man zu sagen pflegt, „nach Apotheke" schmecken.

Die Verwendungsmöglichkeiten für Champignons sind sehr umfassend. Allein schon die gut gereinigten Abfälle verwendet der Saucier zu sämtlichen weißen Fonds, besonders zu Fischfond. Zu braunen Saucen gibt er allerdings den Mousserons den Vorzug. Der Küchenchef sorgt dafür, daß die Pilze gleich bei der Ankunft sortiert werden. Die großen, geöffneten dienen zum Füllen, die geschlossenen werden tourniert, die mittleren in Scheiben geschnitten und geröstet und die kleinen, ganzen dienen zur Herstellung von Champignons in Rahm.

Die Pilze haben sehr viel Wassergehalt. Wenn man sie nicht roh verwenden will, reinigt man sie am besten sofort und läßt sie mit einem Stückchen Butter und wenig Zitronensaft in der eigenen Brühe rasch zugedeckt weich dünsten. Will man sie länger als einen Tag roh aufbewahren, darf man sie nicht waschen, sondern dies erst unmittelbar vor dem Gebrauch tun.

CHAMPIGNONS IN RAHM

CHAMPIGNONS À LA CRÈME

Sie lassen die Champignons in frischer Butter und einem Hauch feingehackter Zwiebeln andünsten, übergießen mit kochendem Rahm, geben einen Hauch Pfeffermühle und eine kleine Prise Zucker bei und lassen die Pilze nicht zugedeckt einkochen. Verschiedene meiner alten Meister fügten pro Portion einen Eßlöffel Béchamelsauce bei, was bestimmt kein Fehler ist. In keinem Fall dürfen die Champignons lang kochen, denn sie verlieren dadurch an Geschmack.

CHAMPIGNONS NIZZAER ART

CHAMPIGNONS NIÇOISE

Präparieren Sie frische rohe Champignons, in ungefähr drei Millimeter dicke Scheiben geschnitten, rösten Sie diese mit etwas Pfeffermühle in wenig Olivenöl schnell an und stellen sie dann beiseite. Die gleiche Menge frische süße Tomaten, geschält, entkernt, in größere Würfel geschnitten und gewürzt, rösten Sie mit einem Teelöffel feingehackter Schalotte und einer halben, ebenfalls feingehackten Knoblauchzehe schnell in Olivenöl, geben die gerösteten Champignons dazu, vermischen alles und geben entsteinte Oliven, sechs Stück pro Gedeck, darüber.

GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

CHAMPIGNONS FARCIS

Ausgesucht schöne große Champignons werden gewaschen und gereinigt und der ganze Stiel herausgenommen. Aus diesen stellen Sie mit wenig Schinken und kleingehackten Zwiebeln eine d'Uxelles her, die Sie in die Champignonköpfe einfüllen.

In einem entsprechenden Sautoir machen Sie einige Eßlöffel Olivenöl heiß, postieren die Champignons hinein und lassen sie in zehn bis zwölf Minuten im Ofen gar werden. Die d'Uxelles bestreuen Sie mit halb Mie de pain, halb geriebenem Parmesan, träufeln etwas Olivenöl darüber und lassen die Champignons bei guter Oberhitze überkrusten.

CHAMPIGNONS VOM ROST

CHAMPIGNONS GRILLÉES

Große geschlossene Pilze wie oben, werden gewaschen, gereinigt und von den Stielen befreit, gesalzen und gewürzt, in ein Porzellangefäß gegeben, mit Olivenöl beträufelt, worauf man sie eine halbe Stunde unter mehrmaligem Umrühren stehen läßt. Sie legen dann die Champi-

gnons mit der unteren Seite zuerst auf den Grill, wenden sie, lassen sie gar werden und servieren sie mit einer frisch hergestellten Maître-Butter.

STEINPILZE

CÈPES

In vielen Gegenden wird der Steinpilz bevorzugt, der auch gerne als Gemüseplatte Verwendung findet. Seine Beliebtheit mag vielleicht auch daher rühren, daß er in den Wäldern für jeden leicht erreichbar ist und namentlich der an sein Büro gebundene Städter sich ein Vergnügen daraus macht, beim Sonntagsausflug mit seinen Kindern für einige Mahlzeiten frische Steinpilze mit heimzubringen. Die selbstgesammelten schmecken natürlich auch viel besser als die auf dem Markt gekauften.

STEINPILZE HAUSFRAUENART

CÈPES BONNE FEMME

Nicht zu große geschlossene Steinpilze waschen Sie gut, schneiden sie in dicke Scheiben oder aber lassen sie, wenn sie klein sind, ganz und geben sie mit einem Stück Butter und wenig gehackten Schalotten zugedeckt auf gutes Feuer und rühren sie ab und zu durch. In der Zwischenzeit stellen Sie sich eine Beurre manié mit frisch gehackter Petersilie und wenig Zitronensaft bereit, salzen und würzen und mischen sie im letzten Moment unter die Steinpilze, so daß diese leicht gebunden sind.

STEINPILZE BORDELAISER ART

CÈPES BORDELAISE

Die Steinpilze werden auch hierzu in dicke Scheiben geschnitten, gesalzen und mit Pfeffermühle gewürzt, in heißem Olivenöl schnell scharf geröstet, im letzten Moment ein Kaffeelöffel gehackter Schalotten, eine halbe, ebenfalls gehackte Knoblauchzehe und ein Mittellöffel frisches Mie de pain darübergestreut, das Ganze noch einmal durchgeröstet und sofort serviert.

*

MORCHELN

MORILLES

Der Liebhaber unterscheidet zwei Arten von Morcheln, die helle längliche und die schwarzbraune. Nach meinem Dafürhalten ist letztere die bessere. Da besonders die dunkle Morchel fast nur auf Sandboden

wächst, sind die Morcheln meistens sandig. Selbst die konservierten kommen selten ganz sandfrei auf den Markt. Wir müssen sie daher genau wie Spinat in mehreren Wassern sorgfältig waschen. Vorher teile ich sie jedoch je nach der Größe in zwei oder vier Teile. Die Zubereitungsweise ist sonst genau wie bei Steinpilzen nach Hausfrauenart.

GERÖSTETE MORCHELN

MORILLES SAUTÉES

Sie schneiden wie oben die Morcheln in Stücke, waschen, salzen und würzen sie und rösten sie dann in einer Pfanne auf gutem Feuer in frischer Butter schnell, ohne daß sie Brühe ziehen, beträufeln sie hierauf mit wenig eingekochter Kalbsjus und Zitronensaft und bestreuen sie mit gehackter Petersilie.

*

PFIFFERLINGE

CHANTERELLES

Die Pfifferlinge, diese gelben wohlschmeckenden Pilze, sind im Volke sehr populär. Wählen Sie die kleinen aus, entfernen Sie den sandigen Teil des Stieles und waschen Sie sie gut! Ganz vorzüglich schmecken sie nach Hausfrauenart, wie Steinpilze zubereitet, sind aber vielleicht geröstet noch besser.

Vielfach werden diese Pilze hierzu zuerst abgekocht. Das ist ein grober Fehler. Man röstet sie roh in frischer Butter oder feinem Olivenöl und bestreut sie mit wenig gehacktem Schnittlauch und Petersilie. Eine Beträufelung mit eingekochter Kalbsjus bekommt ihnen ebenso wie eine kleine Beigabe von Zitronensaft.

REIS UND TEIGBEILAGEN

LE RIZ ET LES FARINAGES

DER REIS

LE RIZ

Der Reis ist gesund, leicht verdaulich und sehr nahrhaft. Viele Millionen in Japan, China und Indien nähren sich fast nur vom Reis und können sich, was Körperkraft und Ausdauer anlangt, bestimmt mit sämtlichen europäischen Nationen messen.
Der beste Reis ist der japanische, aber der amerikanische Karolinenreis steht ihm kaum nach, er soll sogar nahrhafter als der asiatische sein. Wir in Mitteleuropa bevorzugen den italienischen Reis, schon aus dem Grunde, weil er nicht so lange lagert und immer in einer ausgezeichneten Qualität zu unserer Verfügung steht. Wir verwenden ihn nicht nur für Beilagen und Füllungen aller Art, er findet auch für Suppen vielartige Verwendung und eignet sich sehr zu Süßspeisen in Verbindung mit Früchten.

TROCKENER REIS – REIS-PILAW

RIZ SEC — RIZ PILAW

Waschen Sie zweihundertfünfzig Gramm italienischen Reis in lauwarmem Wasser, gießen ihn ab, um ihn darauf mit kaltem abzuschrecken. Nun lassen Sie ihn gut abtropfen, geben ihn in eine Schüssel, begießen ihn mit dem Saft einer Zitrone, mischen ihn und lassen etwa eine Stunde stehen.
Inzwischen bringen Sie drei Liter Salzwasser zum Kochen (etwa zwanzig Gramm auf dieses Maß), geben den Reis hinein und lassen ihn unter öfterem Umrühren genau achtzehn Minuten kochen. Allerdings gibt es auch Reisarten, die eine längere Kochdauer benötigen. Es ist daher gut, den Reis nach siebzehn Minuten zu probieren. Er darf nicht sein, was man in der Küche „croquant" nennt, aber weich genug, daß er sich angenehm kauen läßt.
Ist der Reis soweit, wird er abgeschüttet, mit heißem Wasser nachgespült, und in einem Gefäß — höchstens zwei Zentimeter hoch — in den Wärmschrank gestellt. Man rührt ihn alle drei Minuten um. Er trocknet dann schnell und kann naturell, so wie er ist, zu sämtlichen pikanten braunen oder Curry-Saucen, insbesondere zu Ragouts verwendet werden.

REIS NACH KREOLEN-ART

RIZ À LA CRÉOLE

Ein halbes Pfund gereinigten Reis läßt man in drei Zehntelliter leichter Bouillon, einem kleinen Teelöffel Salz und hundert Gramm Butter aufkochen und darauf achtzehn Minuten auf der Seite quellen. Man drückt

ihn dann meist in eine ausgebutterte Timbale- oder Ringform ein, lockert ihn unter Beifügung von fünfzig Gramm Butter in Stückchen auf und serviert ihn möglichst bald.

REIS GRIECHISCHE ART

RIZ À LA GRECQUE

Der Reis wird wie nach kreolischer Art zubereitet. Vorher präpariert man Kopfsalat in feine Streifen geschnitten und in Butter weichgedämpft, kleine Schweinswürstchen, angebraten und in zwei Millimeter dicke Scheibchen geschnitten, sowie verhältnismäßig wenig roten Pfeffer, in Würfel geschnitten und ebenfalls in Butter angedünstet. Dieses Gemengsel wird zwei Minuten vor dem Fertigwerden des Reises, das heißt also in dem Moment, in dem man ihn auflockert, beigemischt. Das Gericht muß schön saftig bleiben und kann als Garnitur wie als Eigenplatte zu Tisch kommen.

REIS TÜRKISCHE ART

RIZ À LA TURQUE

Hierzu wird der Reis nicht gewaschen. Man röstet ein halbes Pfund mit dreißig Gramm Butter und zwei Eßlöffeln Olivenöl sowie einer mittleren feingehackten Zwiebel und einigen Fäden Safran an. Der Reis wird dann mit der gleichen Menge klarer Brühe aufgefüllt, entsprechend gesalzen und nach zwanzig Minuten Kochdauer mit frisch hergestelltem süßem Tomatenpüree gereicht.

REIS VALENCIENNER ART

RIZ À LA VALENCIENNES

Ein halbes Pfund in feine Würfel geschnittenen rohen Schinken und eine mittlere gehackte Zwiebel in Olivenöl weich schwitzen, ein halbes Pfund Patnareis beifügen und alles zusammen anrösten, dann mit weißer Brühe auffüllen und zugedeckt zwanzig Minuten weich dünsten lassen. Vorher kleine Champignonköpfe mit in Würfel geschnittenen Artischockenböden und einer geschälten roten Pfefferschote in einem Eßlöffel Butter dünsten und sobald dies weich ist, eine Handvoll frischer junger Erbsen dazugeben, alles miteinander vermischen und unter den Reis ziehen.

RISOTTO

Der Risotto ist in Italien eine stets willkommene Speise, die täglich in verschiedenen Variationen genossen werden kann. Man hält sich dort nicht immer genau an eine bestimmte Herstellungsvorschrift. Unsere

italienischen Kollegen und besonders die dortigen Hausfrauen sind in der Zubereitung geschickt und einfallsreich.
Eine große feingehackte Zwiebel läßt man in Butter langsam weich dünsten, gibt zwei Löffel Olivenöl und zweihundertfünfzig Gramm sauberen Piemonteser Reis dazu und läßt ihn auf der Seite langsam unter Umrühren anrösten, füllt mit dem dreifachen Quantum kräftiger weißer Brühe auf, läßt ihn dann im Ofen zugedeckt etwa achtzehn Minuten kochen und mischt dann vorsichtig einige Eßlöffel geriebenen Parmesan und fünfzig Gramm Butter in Stückchen darunter.
Manche Kollegen bestreuen den Risotto, bevor er zu Tisch kommt, nochmals mit Parmesan. In keinem Fall darf er zu trocken sein.

RISOTTO MAILÄNDER ART

RISOTTO MILANAISE

Der Risotto wird wie oben hergestellt unter Beifügung von wenig Safran, Champignonstreifchen, frisch hergestelltem Tomatenmus und einigen Eßlöffeln eingekochter Kalbsjus.

PIEMONTESER REIS

RIZ PIÉMONTAISE

Sie stellen einen Risotto wie gewöhnlich her. Kurz vor dem Servieren ziehen Sie einige in dünne Scheibchen geschnittene, in Butter leicht angeröstete, weiße Piemonteser Trüffeln darunter.

REISBORDÜRE MAILÄNDER ART

BORDURE DE RIZ MILANAISE

Sie füllen eine gebutterte Ringform mit Mailänder Risotto und drücken ihn fest. Vorher machen Sie einen Junghahn am Rost fertig, schneiden acht bis zehn geschälte entkernte Tomaten in Würfel und rösten sie in Olivenöl mit wenig Schalotten kurz an; genau so behandeln Sie ein Dutzend kleine, in Scheiben geschnittene Steinpilze. Einige zerhackte Geflügelhälse und -knochen rösten Sie in Butter und fügen einen Hauch Safran bei. Außerdem lassen Sie ein Viertelliter Kalbsjus und frisches süßes Tomatenpüree sowie ein kleines Glas Weißwein gut verkochen. In der Zwischenzeit wird auch der Junghahn in Würfel geschnitten, mit den Tomaten und Steinpilzen schnell gemischt und in die Mitte der gestürzten Bordüre gegeben.
Nicht zu wenig schwarze Trüffeln und ebensoviel Zunge schneiden Sie in Julienne, beträufeln diese mit etwas Glace und geben sie über das Ragout in der Mitte der Bordüre. Diese selbst umgeben Sie mit einem Drittel des präparierten Fonds und servieren den Rest à part.

CURRYREIS

RIZ AU CURRY

Diesen stellen Sie ebenso wie den Risotto Mailänder Art her, fügen jedoch beim Anrösten eine entsprechende Menge Curry bei.

SAFRANREIS

RISOTTO AU SAFRAN

Dieselbe Präparation, nur wird der Curry durch einige Safranfäden ersetzt.

*

Die Möglichkeiten, den Reis zuzubereiten, sind zahlreich. So lieben ihn die einen fast ohne Flüssigkeit zubereitet, andere wieder ziehen den in viel Wasser gekochten vor. Mir selbst schmeckt er am besten mit einfacher Geflügelbrühe in achtzehn Minuten hergestellt und so eingerichtet, daß nach dieser Zeit die Flüssigkeit vollständig aufgesaugt ist; Parmesan und nicht zu wenig frische Butterstückchen daruntergezogen.

DIE TEIGBEILAGEN

LES FARINAGES

SPÄTZLE

Für dieses badisch-württembergische Nationalgericht werden sechshundertfünfundzwanzig Gramm feinstes Weizenmehl mit einem Eßlöffel Salz und einem halben Liter lauwarmem Wasser sowie vier ganzen Eiern zu einem glatten Teig gerührt und dieser so lang geschlagen, bis er Blasen wirft. Man läßt ihn dann eine gute Viertelstunde ruhen und bringt inzwischen entsprechend viel Salzwasser zum Kochen.

Dann gibt man einen kleinen Teil des Teiges auf ein Brettchen, das man vorher in das kochende Wasser tauchte, und schabt mit einem mittleren Messer dünne längliche Streifen in das kochende Salzwasser. Die Spätzle kommen von selbst an die Oberfläche und werden mit einem Schaumlöffel herausgenommen, um hierauf in einem anderen heißen Salzwasser abgespült zu werden.

In einer Pfanne läßt man nicht zu wenig Butter fast gelblich werden, gibt wenig frisches Mie de pain hinein, rührt um und sobald es Farbe nimmt, gibt man es schnell über die angerichteten Spätzle.

Wenn man die Spätzle zu einem Kalbsfricassé, einem anderen Ragout oder zu Huhn in weißer Sauce gibt, kann man die Butter mit den gerösteten Brotkrumen weglassen.

In anderen Gegenden Deutschlands stellt man die Spätzle, hier auch Knöpfle genannt, mit der Maschine her. Man hält den Teig in diesem Falle etwas dünner, braucht ihn auch nicht so lange zu schlagen. Die Knöpfle werden abgekühlt, auf einem Tuch getrocknet und in frischer Butter geschwenkt oder angeröstet.

Mancherorts werden die Knöpfle mit zerquirlten ganzen Eiern übergossen, wie ein Eierkuchen überbacken und gestürzt. Hierzu schmeckt am besten frischer Feldsalat.

LEBERSPÄTZLE

Die Leberspätzle sind eine rein württembergische Spezialität. Dem Spätzleteig fügt man ein Drittel durchpassierte Kalbs- oder auch Schweinsleber bei und behandelt sie im übrigen wie andere Spätzle.

NUDELN

NOUILLES

Man kann die Nudeln fertig kaufen, aber wenn man die Möglichkeit hat, stellt man sie lieber selbst her.

Wenn auch wie bei vielen anderen Dingen die Maschine schneller arbeitet, so empfehle ich doch folgende Herstellung:

Zwei Pfund feinstes Weizenmehl, fünf ganze Eier, acht Eigelb, ein Eßlöffel Salz und zwei Eßlöffel dicker Rahm werden zu einem festen Teig verarbeitet, dieser in zehn kleine Kugeln geteilt und mit einem Tuch bedeckt ungefähr zwei Stunden kühl ruhen gelassen. Darauf wird jede Kugel so dünn wie möglich ausgerollt. Die Stücke läßt man unter öfterem Umwenden trocknen, was auf verschiedene Art geschehen kann; meine Mutter pflegte sie auf ausgebreiteten frischen Leintüchern über die Betten zu legen. Erst, wenn diese Teigstücke fast trocken sind, werden sie, nach Geschmack dünner oder dicker, aber nie zu lang geschnitten.

Diese Nudeln gehen auf. Sie sind nach fünfundzwanzig Minuten Kochdauer weich. Einem phantasiereichen Koch geben sie die Möglichkeit, eine Menge abwechslungsreicher Gerichte herzustellen.

Nach dem Kochen müssen die Nudeln entweder mit frischen Butterstückchen, mit kochender Kalbsbrühe, süßem Rahm oder irgendeiner warmen Sauce gemengt oder aber sofort mit heißem Wasser abgespült werden, damit sie nicht zusammenkleben.

Bei uns in Baden und im Elsaß röstet man einige Löffel kleingeschnittener, getrockneter, ungekochter Nudeln in reichlich gelber Butter und gibt sie, sobald sie braun sind, im letzten Moment über die angerichteten gekochten Nudeln.

NUDELKROKETTEN ALBAN STOLZ

CROQUETTES DE NOUILLES ALBAN STOLZ

Präparation: Aus einem Pfund Mehl hergestellte, gekochte Nudeln, ein Pfund blanchierter, feingeschnittener, in Butter weichgedünsteter junger Spinat ohne Flüssigkeit; vier dünne Scheiben gekochter Schinken und ein Dutzend größerer Champignonköpfe, beide in Streifen geschnitten.

Wir bringen ein Drittelliter Sauce Béchamel zum Kochen, fügen die Nudeln, den Schinken sowie die Champignons und zwei Eßlöffel geriebenen Parmesankäse bei, lassen alles zusammen eine Viertelstunde unter mehrmaligem Umrühren verkochen, nehmen die Masse beiseite, um nach und nach vier zerschlagene Eier einzurühren, geben sie in ein gebuttertes Porzellangefäß, zwei Zentimeter hoch, und bedecken sie mit gebuttertem Papier. Wenn sie erkaltet ist, werden aus ihr kleine

Croquettes geschnitten, die in Mehl, geschlagenem Eiweiß und frischem Mie de pain gewendet und darauf in Schweineschmalz herausgebacken werden.

MAULTASCHEN

Für dieses typisch schwäbische Gericht stellen Sie einen Nudelteig von einem Pfund Mehl wie oben her, formen daraus zwei Kugeln und lassen diese zwei Stunden ruhen.
Inzwischen bereiten Sie folgende Fülle: Ein halbes Pfund abgekochten, gut ausgedrückten Spinat, zwei ganze Eier nebst dem Fleisch von drei Paar rohen Bratwürsten, Petersilie und Schnittlauch, entsprechend Salz und etwas Pfeffermühle, alles gut verarbeitet.
Sie wellen dann die eine Teigkugel ganz dünn aus und streichen die Füllung ungefähr zwei Zentimeter hoch darauf. Die andere Kugel wird genau so ausgerollt, mit geschlagenem Ei bestrichen und auf den Teig mit der Füllung gelegt. Mit langen geraden Holzstäbchen oder dem dünnen Stiel eines langen Kochlöffels drücken Sie den Kuchen in einzelne Rauten, und zwar so, daß die Füllung jeweils in der Mitte bleibt und durch den Teig außen herum gleichsam in eine Tasche gehüllt ist. Diese „Maultaschen" schneiden Sie mit dem Kuchenrädchen aus, kochen sie in Salzwasser, schmälzen sie in gelber Butter ab und geben ebenfalls darin geröstete frische Brotwürfel darüber.

MAULTASCHEN ITALIENISCHE ART

RAVIOLI À L'ITALIENNE

Sie bereiten tags zuvor einen Nudelteig, jedoch nur mit Eiweiß, und bereiten für die Füllung folgende Zutaten:
Zwei Eßlöffel fertigen Spinat, einen Eßlöffel feingehackte Schalotten, ein gut abgehäutetes rohes Kalbshirn, einen halben Eßlöffel ganz fein gehackten gekochten Schinken und, wenn Sie zufällig Schmorbraten zur Hand haben, davon zwei volle Eßlöffel feingewiegt, außerdem einen halben Teelöffel Petersilie sowie zwei Eßlöffel Schmorbratensauce. Sie schwitzen die Schalotten in heißer Butter an; sobald diese Farbe nehmen wollen, geben Sie das rohe Kalbshirn hinein, nach einigen Minuten fügen Sie dann den Spinat, den gewiegten Schmorbraten, den Schinken, die Schmorbratensauce, die Petersilie, sowie einen Teelöffel aufgelöste Geflügelglace, etwas Pfeffermühle und zwei zerschlagene Eier bei.
Sie rollen den tags zuvor präparierten Nudelteig nicht zu dünn, stechen ihn mit gezacktem Ausstecher aus, geben in die Mitte einen guten Teelöffel von der Füllung, bestreichen den Teig auf der einen Seite mit zerquirltem Ei und schlagen die andere Hälfte darüber. Damit die Ra-

violi besser schließen, empfehle ich, mit dem umgekehrten Ausstecher, das heißt mit der stumpfen Seite, etwas um die Füllung herumzudrücken. Diese Ravioli sind schneeweiß. Manche bestreuen sie mit geriebenem Käse und geben sie unter den Salamander, wieder andere geben eine gute Kalbsjus darüber. Ich ziehe letzteres vor; oder aber ich präpariere ein dünnes Püree von frischen süßen Tomaten, gebe sie auf die Platte und setze darauf die Ravioli. Das Gericht sieht so sehr gut aus und gefällt, wenn ich es noch leicht abschmälze, wohl jedermann.

MAKKARONI

MACCARONI

Die Makkaroni sind ein italienisches Nationalgericht. Wie all diese Dinge schmecken sie in ihrem Ursprungsland am besten. Es mögen klimatische oder andere Einflüsse mitspielen, ich habe auf alle Fälle wirkliche Makkaroni nur in Italien gegessen. Wohl kann man sie auch selbst mit kleinen Maschinen herstellen, aber im Gegensatz zu den Nudeln, die wir wirklich gut nur im Privathause antreffen, sind in Italien die fabrikmäßig hergestellten Maccaroni die besten. Natürlich sind sie nicht mehr dieselben, wenn sie, gleichmäßig schön in ihrem blauen Papier, nach langer Reise und Lagerung in entfernte Länder zum Konsumenten kommen. Sie beanspruchen nun eine längere Kochdauer. Die Italiener nehmen es dem Gast ebenso übel, wenn er die Nudeln beim Essen zerschneidet, wie die Münchner einem Fremden, wenn er eine Weißwurst mißhandelt.

Die Italiener können aus ihren frischen süßen, dort reif werdenden Tomaten ein Mus herstellen, fast ohne jede Zutat, wie es in keinem anderen Lande möglich ist. Dazu frisch geriebener Parmesankäse, wie es ihn eben nur in Italien gibt, ein wirklich herrliches Gericht!

Vielleicht wundern wir uns darüber, daß man dortzulande so reichlich Teigwaren zu sich nehmen kann, ohne Fett anzusetzen. Aber wir müssen bedenken, daß dieses Tomatenmus ein Gegenmittel darstellt. Gar mannigfach sind die verschiedenen Herstellungsweisen. Vielleicht interessiert es aber meine Leser und Leserinnen, wie wir Köche die Makkaroni am liebsten essen.

Sie kochen die Makkaroni in reichlich Salzwasser ungefähr zwanzig Minuten ab, ohne sie zuzudecken, rühren dabei einige Male um, weil sie sonst zu leicht mit dem Boden Bekanntschaft machen, gießen sie dann ab und spülen sie mit heißem Wasser. Inzwischen präparieren Sie folgende Sauce:

Sie dünsten eine feingehackte Schalottenzwiebel in Olivenöl weich, ohne daß sie Farbe nimmt, geben je einen guten Löffel eingekochte Kalbsjus, frisches süßes Tomatenpüree und geriebenen Parmesankäse dazu, lassen aufkochen, vermischen diese Sauce mit den Makkaroni und servieren sofort.

Meine Mutter kochte die Makkaroni in Milch; sie brauchen so fünf Minuten länger als in Wasser. Nur mit Parmesan und dem reinen Rindersaft serviert, habe ich sie heute, nach über fünfzig Jahren, noch in lebhafter Erinnerung.

MAKKARONI ÜBERKRUSTET

MACCARONI AU GRATIN

Diese Platte empfehle ich besonders der Aufmerksamkeit meiner Kollegen, denn üblicherweise wird dazu, vielleicht aus Sparsamkeitsgründen, viel zuviel dicke Sauce verwendet.
Vermischen Sie die etwa drei Zentimeter langen gekochten Makkaronistückchen halb mit dünner Béchamelsauce, halb mit Rahm, fügen Sie einen Eßlöffel eingekochte Kalbsjus bei und bedecken mit dieser Masse höchstens zwei Zentimeter hoch den Boden einer ausgebutterten Gratinplatte, bestreuen mit reichlich Parmesan, beträufeln mit Butter und glacieren das Gericht im Salamander schön braun. Selbstverständlich müssen die darunterliegenden Makkaroni noch saftig bleiben.

MAKKARONI MASUREN-ART

MACCARONI MASURIENNE

Sie bereiten pro Person ein halbes Dutzend ausgebrochene Krebse wie Krebsschwänze mit feinen Kräutern und lassen sie in der Sauce stehen. Weiterhin präparieren Sie die gleiche Menge gekochte, in zwei Zentimeter lange Stücke geschnittene Makkaroni und ebensoviel frisch gekochte, junge Spinatblättchen. Im letzten Moment mischen Sie dies alles durcheinander, bestreuen es mit Käse und glacieren das Gericht im Salamander.

MAKKARONIKROKETTEN

CROQUETTES DE MACCARONI

Wie bei allen Kroketten müssen wir auch bei diesen darauf sehen, daß sie angenehm schmecken, aber nicht zu sehr sättigen, daß sie innen noch weich und flüssig bleiben, aber nicht platzen. Sie sollen immer eine gewisse Konsistenz aufweisen, die die Eier vermitteln, wenn man sie im richtigen Verhältnis dazugibt. Ich bin gar nicht dafür, hierzu die Makkaroni mit Trüffeln, Kalbsmilch oder anderen Dingen zu vermengen, lege aber Wert darauf, daß die Makkaroni sehr weich und mit reichlich Parmesan gemischt sind.
Statt der üblichen Sauce Béchamel nehmen Sie Sauce Soubise und lassen sie mit den kleingeschnittenen Makkaroni an der Seite des Herdes eine Viertelstunde kochen, legieren dann diese Masse mit einigen

ganzen zerschlagenen Eiern, lassen sie aber nicht mehr kochen und geben sie in ein gebuttertes Porzellangeschirr, in dem Sie sie auskühlen lassen. Im übrigen behandeln und panieren Sie die Makkaronikroketten wie alle Kroketten! Zum Backen nehmen Sie kein Olivenöl, sondern gutes Schweineschmalz.

ÜBERKRUSTETE NOCKEN PARISER ART

GNOCCHI PARISIENNE

Sie stellen einen Brandteig her. Dazu lassen Sie einen halben Liter Milch, entsprechend Salz und hundert Gramm Butter aufkochen, geben ein halbes Pfund frisch gesiebtes Weizenmehl darunter und rühren, bis sich die Masse vom Kessel trennt, stellen alles einige Minuten beiseite, arbeiten sieben ganze Eier, eines nach dem anderen, darunter, und erst nach weiteren Minuten fügen Sie hundertfünfzig Gramm geriebenen Schweizer Käse bei. Eine größere Prise von Paprika oder eine kleinere von Cayenne kann dabei nichts schaden. Ist diese Masse fast erkaltet, wird sie in einen Dressiersack mit einer Tülle von einem Zentimeter Durchmesser gefüllt und in kochendes Salzwasser eingespritzt. Sie schneiden mit dem Messer etwa drei Zentimeter lange Klöße.
Diese läßt man höchstens fünf Minuten aufwellen, denn wenn sie innen durch sind, soufflieren sie nachher nicht mehr. Im Haushalt gebe ich sie direkt auf eine gebutterte feuerfeste Spezialplatte. Im großen Betrieb kühle ich sie mit dem Schaumlöffel einige Minuten im kalten Wasser ab, um sie hierauf auf einem Leintuch trocknen zu lassen.
Sie präparieren eine entsprechende Menge Sauce aus einem Drittel Béchamel, mit wenig Fleischbrühe eingekocht, und zwei Dritteln süßem Rahm. Meistens wird diese Sauce viel zu dick gemacht, was das Aufgehen der Nocken zwar nicht gerade verhindert, aber mindestens einschränkt. Mit nicht zu wenig Sauce bedeckt, bestreuen Sie die Nocken mit Parmesan, träufeln Butter darüber und lassen sie im Ofen von unten kochen und gleichzeitig von oben Farbe nehmen. Bei sorgfältiger Herstellung erreichen die Nocken ihre dreifache Größe.
Für A-la-carte-Service stelle ich dieselben Nocken auf kleineren Plättchen nur in Bleistiftstärke her.

GRIESSNOCKEN RÖMISCH

GNOCCHI À LA ROMAINE

Man kann die römischen Nocken aus Weizen- oder Maisgrieß herstellen. In Italien würde ich letzteren verwenden. Sind sie als Garnitur gedacht, steche ich sie klein aus. Als eigene Platte für den Lunch dürfen sie größer sein.
Sie bringen einen halben Liter Milch und ebensoviel neutrale weiße Brühe mit einer Handvoll Parmesankäse, entsprechend Salz, wenig

Pfeffer, etwas Muskat und einem guten Eßlöffel frischer Butter zum Kochen, schütten dann langsam zweihundertfünfzig Gramm Grieß unter ständigem Umrühren hinein. Nach etwa zwanzig Minuten ist der Grieß weich, die Masse löst sich von der Kelle, wird etwas beiseite gestellt und mit drei ganzen Eiern, eines nach dem anderen, verarbeitet.
Diese Masse füllen Sie ungefähr eineinhalb Zentimeter dick in ein ausgebuttertes Randblech oder in große viereckige Porzellantiegel, streichen sie glatt und betupfen sie leicht mit einem Butterstück, damit sich keine Haut bildet.
Nach vollständigem Erkalten steche ich sie, wie oben angegeben, aus, setze sie auf eine mit Olivenöl bestrichene feuerfeste Platte, lasse zwischen den einzelnen Nocken einen gewissen Abstand, bestreiche sie mit geschlagenem Ei, bestreue sie mit Parmesan, beträufle sie mit frischer Butter oder Olivenöl und stelle sie dann in sehr heißem Ofen fertig, daß sich oben eine braune Kruste bilden kann.

KARTOFFELNOCKEN ITALIENISCHE ART

GNOCCHI DE POMMES DE TERRE ITALIENNE

Bereiten Sie einen Brandteig von hundertfünfzig Gramm Weißmehl, hundert Gramm Butter, einem Teelöffel Salz, einem Teelöffel Zucker und einem Viertelliter Wasser. Butter, Salz, Zucker und Wasser lassen Sie aufkochen, geben das durchgesiebte Mehl auf einmal dazu und rühren schnell durch, so daß sich keine Knollen bilden, stellen den Teig dann auf die Seite, und rühren vier ganze Eier, eines nach dem anderen, darunter.
Sie mischen diesen fertigen Teig mit ungefähr dem dreifachen Quantum ganz trockenen durchpassierten frisch gekochten Kartoffeln und geben eine Handvoll Parmesan dazu.
Aus dieser Grundmasse können Sie gekochte oder gebackene Kartoffelnocken herstellen. In jedem Fall werden sie über einer Eßgabel, die man vorher entweder in das kochende Wasser oder in die Fritüre getaucht hat, mit dem Finger gestrichen. Zu den gebackenen reicht man ein frisches süßes Tomatenpüree. Die gekochten postiert man in eine feuerfeste Porzellanplatte, bestreut sie mit Parmesan, sehr wenig frischem Mie de pain und beträufelt sie mit Butter, um sie im Salamander abzuglacieren.

VOM FLEISCH

DE LA VIANDE

VOM KALB

DU VEAU

Ich weiche hier vielfach von den Lehren und Anschauungen der alten französischen Küche ab. Die Qualität des Kalbfleisches ist in Frankreich, in der Schweiz, in Holland, in Hannover und Hamburg so hervorragend, daß man durch die Zubereitung seine Vorzüge nicht nehmen, sondern erhalten soll.

In meinen jungen Jahren war es in den großen französischen Küchen üblich, die Haut des Kalbsrückens und auch der Kalbsnuß oder des Fricandeaus zu entfernen, dann das Fleisch zu spicken, um es saftig zu erhalten. Wenn es am Spieß gebraten wird, lasse ich mir diese Methode noch gefallen. Meistens jedoch wurden alle Arten von gebratenem Kalb zum Schluß in ihrem eigenen, eingekochten Saft gewendet und dann als „selle, fricandeau" oder „noix glacé" bezeichnet.

Trennen wir uns von diesem System und lassen wir die Haut ebenso auf dem Kalbsrücken wie auf den anderen Bratenteilen. Was nützt mich der Saft des Fleisches, wenn er sich nur in der Sauce befindet? Der Kalbsbraten darf zwar nicht, wie wir sagen, „englisch" gebraten werden, wie z. B. Roastbeef, sondern muß mehr durchgebraten, aber immerhin innen doch noch rosa sein.

Sehr viel gesündigt wird beim Abbraten des Kalbsfricandeaus für die kalte Küche. Der obere Teil ist dick und muskulös, der untere nur halb so dick; infolgedessen ist entweder die untere Hälfte trocken oder die obere innen fast noch roh. Da gibt es nur zwei Möglichkeiten: es werden beide Teile getrennt, oder aber der sorgfältige Rôtisseur macht das Fricandeau in der letzten Viertelstunde bei geöffneter Türe fertig, so daß der dicke Teil der Hitze länger ausgesetzt ist. Da in einem großen Hause der Verbrauch an kaltem Fricandeau erheblich ist, lege ich besonderes Augenmerk darauf, daß der fertige Braten zum Abkühlen auf einen gut verzinkten Rost gelegt wird, unter dem sich eine Porzellanplatte befindet, um den ausfließenden Saft gewissenhaft aufzufangen. Eine Kleinigkeit von diesem gelierten Bratensaft auf jede Scheibe kalten Kalbsbraten gegeben, schmeckt herrlich.

Am besten sind milchgemästete Kälber aus den schon oben erwähnten Gegenden im Lebendgewicht von hundertsiebzig bis zweihundertzwanzig Pfund. In Hannover und Hamburg kommen auch Kälber von höherem Gewicht, sogenannte Doppellender, auf den Markt.

KALBSKOTELETT

CÔTELETTE DE VEAU

Im Laufe der Jahrzehnte habe ich mich von der üblichen Sitte, nur die Nuß des Koteletts zu servieren, abgewandt, weil dabei das Wohlschmeckendste abhanden kommt. Es ist eine alte Erfahrung, daß von geröstetem oder in der Pfanne gebratenem Fleisch die Teile, die direkt am Knochen sitzen, uns am besten schmecken. Selbstverständlich muß ein Kotelett auch im rohen Zustande gefällig aussehen. Es ist aber nicht nötig, wie in früheren Zeiten, eine Papiermanschette daranzustecken; lassen Sie bei erstklassiger Fleischqualität am Knochen bis auf eine kleine Manschette alles daran, auch die Außenhaut, und nehmen Sie unten nur den Nerv weg! Schneiden Sie das Stück nicht zu dünn, klopfen Sie es auch nicht unnötigerweise und lassen Sie ihm mit Knochen ein Gewicht von rund zweihundert Gramm! Etwas durchwachsene Kotelettstücke schmecken besser als die aus der Nierengegend.

Mancher wird fragen, ob es denn so schwierig sei, ein Kalbskotelett vollendet zuzubereiten. Der Gast, der ein solches verspeist, und auch ich, sagen: Ja! Sie können es in noch so vielen Variationen zu Tisch bringen: Erfolg werden Sie immer nur haben, wenn Sie diesem schönsten Stück des Kalbes besondere Aufmerksamkeit widmen.

Vom Rost schmeckt das Kalb weniger gut als aus der Pfanne. Doch wenn ein Gast es wünscht, machen wir es ihm auch vom Grill. Nach meiner Meinung ist allerdings der Holzkohlenrost mehr bei Fleischarten am Platz, die genug eigenes Fett mitbringen.

KALBSKOTELETT PANIERT

CÔTELETTE DE VEAU PANÉE

Nachdem das Kotelett wie beschrieben vorbehandelt ist, wird es auf beiden Seiten mit Paprikasalz bestreut, einige Zeit (mindestens fünf Minuten) liegengelassen, in wenig Mehl gewendet und mit geschlagenem Ei und frisch durchpassierter Brotkrume paniert.

Zum Panieren verwende ich grundsätzlich nur frische Brotkrume. Wenn Sie ein englisches Weißbrot, das fünfzig Pfennig kostet, durch ein grobes Sieb drücken, können Sie damit mindestens ein Dutzend Koteletts oder Schnitzel panieren. Das gekaufte Panierbrot kostet wohl einige Pfennige weniger, ist aber ebenso minderwertig im Geschmack wie das manchmal wochenlang im Wärmschrank herumstehende Abfallbrot. In großen Küchen wird vielfach schon morgens ein halbes Dutzend Eier zum Panieren zerschlagen und den ganzen Tag zu diesem Zweck verwendet. Dadurch wird die Eimasse immer salzhaltiger, und man braucht sich gar nicht zu wundern, wenn abends die Koteletts versalzen

sind. Arbeiten Sie, bitte, auf diesem Gebiete nicht im voraus, weil es schädlich und wahrhaft nicht sparsamer ist!
Fünfzehn Minuten vor dem Servieren brät man das Kotelett in klarifizierter Butter goldgelb und gibt es sofort ohne jede Beigabe, ohne Übergießen mit Butter und dergleichen, höchstens mit etwas feinem Kalbsfond à part, zu Tisch.
Das Kotelett darf innen natürlich nicht roh, wohl aber muß es saftig, am Knochen vielleicht sogar noch etwas rosa sein. Vielfach erlebt man das panierte Kalbskotelett, anstatt mit schöner knuspriger Kruste, in Butter schwimmend. Die Brotkrume wird dann aufgeweicht und löst sich los, was nicht nur häßlich, sondern auch unrentabel ist.

KALBSKOTELETT UNPANIERT

CÔTELETTE DE VEAU NATURELLE

Wie oben mit Paprikasalz bestreuen, ruhen lassen, in Mehl umwenden, aber nicht in klarifizierter Butter, sondern in Olivenöl schnell braten, daß es innen noch saftig und fast rosa ist. Wer es nicht gerne trocken essen will, kann Maître-Butter oder kräftigen Kalbsfond dazu nehmen.

KALBSKOTELETT VAN DYCK

CÔTELETTE DE VEAU VAN DYCK

Auf ein Kalbskotelett, wie zuvor beschrieben, setze ich ein poschiertes Ei, überziehe dieses mit Sauce Béarnaise und umgebe das Kotelett mit gut eingekochtem Kalbsfond, dem ich einen Eßlöffel Sherry beifüge.
Am besten gefallen Pommes pailles und ein frischer grüner Salat dazu.

KALBSKOTELETT GOTTFRIED MÜNCH

CÔTELETTE DE VEAU GOTTFRIED MÜNCH

Sie schneiden die Kalbskoteletts in diesem Falle etwas kleiner, behandeln und präparieren sie naturell in Öl.
Junge frische Spinatblätter werden in Butter weichgedämpft und, wenn sie fertig sind, mit einem Eigelb und wenig eingekochter Kalbsjus legiert. Von diesem Spinat postieren Sie einen kleinen Eßlöffel auf jedes gebratene Kotelett, legen kreuzweise einige dünne Anchovisfilets darüber.

GEFÜLLTES KALBSKOTELETT WALTERSPIEL

CÔTELETTE DE VEAU FARCIE WALTERSPIEL

Ein Kalbskotelett von ungefähr hundertneunzig Gramm pariertem Rohgewicht, nicht geklopft, mit einem spitzen scharfen Messer am Knochen so einschneiden, daß die Öffnung möglichst klein bleibt, das Messer

etwas tiefer einstecken und so drehen, daß sich im Innern des Koteletts eine Tasche bildet. Ich fülle dieses Kotelett mit einer Farce — halb Gänseleber, halb Schwein —, der ich wenig alten Madeira und ein kleines Quantum eingekochte Trüffeljus beigefügt habe. Das Kotelett lasse ich naturell, das heißt ich wende es in Mehl und brate es in reinem Olivenöl. Den Fond deglaciere ich mit Sherry und gebe ihn beim Servieren um das Kotelett herum. Beilage: Kleine frische Möhrchen.

KALBSKOTELETT IN PAPIERHULLE

CÔTELETTE DE VEAU EN PAPILLOTE

Diese Platte ist wie alle oben angeführten Kalbskotelettgerichte lediglich für den Mittagstisch oder auch als einzelnes Abendgericht gedacht, nie aber in Verbindung mit der Speisenfolge bei einer festlichen Gelegenheit, bei der wir lieber eine Reihe netter kleiner Gerichte bieten. Vielleicht ist das Kalbskotelett en papillote eine Spielerei, und doch sieht diese Platte nicht nur gut aus, sie kann auch hervorragend schmecken. Nur darf das Papier dabei niemals zu sehr bräunen oder gar einen brenzlichen Geschmack hinterlassen.

Vorbereitung: Ich nehme ein Kalbskotelett von etwa hundertsiebzig Gramm Rohgewicht, außerdem zwei dünne Scheiben gekochten Schinken und eine frisch hergestelle d'Uxelles. Das Kalbskotelett brate ich halbfertig, d. h. etwa acht bis neun Minuten.

Daneben lege ich mir einen Bogen dünnes Pergamentpapier zurecht. Dies bestreiche ich auf beiden Seiten reichlich mit klarifizierter Butter oder Olivenöl, schneide es herzförmig ungefähr zehn Zentimeter größer, als es der Form des Koteletts entspricht, rundherum ab und versehe es in der Mitte mit einer Bruchlinie (die bei einem gefalteten Bogen schon da ist).

Auf die eine Hälfte des Papierherzens gebe ich zuerst einen Löffel der d'Uxelles, dann eine gebratene Schinkenscheibe, dann das halbfertig gebratene naturelle Kalbskotelett, dann die zweite Scheibe Schinken und schließlich den Rest der d'Uxelles. Nun schlage ich die andere Hälfte des Papiers darüber und drücke es am ganzen Außenrand, einen Finger über den anderen, fest, so daß sich das Kotelett gewissermaßen in einem Papiersack befindet.

Vor dem Gebrauch setze ich das Kalbskotelett in einer Pfanne mit wenig heißem Olivenöl in den Ofen. Es wird dadurch erwärmt, das Papier nimmt Farbe — es darf jedoch nicht zu dunkel werden — und bläht sich kissenförmig auf. Es wird erst vor dem Gast sehr vorsichtig geöffnet, so daß keine Papierstückchen auf den Teller kommen.

KALBS-FRIKASSEE

FRICASSÉE DE VEAU

Viele Köche können „Fricassée" und „Blanquette de veau" nicht unterscheiden. Beide bestehen aus durchwachsener Schulter oder dem von Nerven befreiten Halsstück, sowie dem knorpeligen Teil der Kalbsbrust. Das Frikassee jedoch mijotiert in seiner eigenen, nicht zu dick gehaltenen Sauce, während bei der Blanquette die Sauce erst nach dem Weichwerden des Fleisches aus der Brühe hergestellt wird.

Zum Frikassee wird das Fleisch in nicht zu kleine, viereckige Stücke geschnitten und in ein Sautoir mit Butter und wenig feingehackten Zwiebeln gegeben. Ich lasse es zugedeckt mit einem Gewürzsträußchen und einem Lorbeerblatt an der Seite des Feuers unter öfterem Umrühren langsam dünsten. Dabei bildet sich Brühe. Wenn diese eingekocht ist, füge ich einen Eßlöffel Butter und ein entsprechendes, kleines Quantum Weißmehl bei, lasse das Ganze etwas Geschmack nehmen, um es dann mit weißem Kalbsfond oder Geflügelbrühe oder auch Wasser aufzufüllen. Da zu dem Frikassee meistens frisch hergestellte Hausmachernudeln, Spätzle oder auch Reis gereicht werden, stelle ich genügend Sauce her, aber nicht mehr als unbedingt nötig, um den konzentrierten Geschmack nicht unnötig zu vergeuden. Ich gebe etwas trockenen Weißwein, Zitronensaft und frischen dicken Rahm dazu, verwende aber keine Eier. Richtig gesalzen, braucht das Frikassee kein weiteres Gewürz.

Mancherorts, besonders in Privathäusern, umgibt man das Frikassee mit allerlei Garnituren, wie Krebsschwänzen, Champignons, Morcheln oder kleinen weißen gedämpften Zwiebeln, Hahnenkämmen, Hahnennieren, Klößchen, sogar Trüffeln. Derlei Garnierungen seien je nach Umständen dem einzelnen überlassen.

Die Hauptsache wird beim Frikassee immer sein, daß man das Fleisch keine Minute länger als nötig kocht; die Stücke dürfen nicht faserig zwischen den Zähnen hängenbleiben. Vor allen Dingen aber darf die Sauce dem Genießer niemals als „mehlpampig" in Erinnerung bleiben.

KALBSBLANQUETTE

BLANQUETTE DE VEAU

Die gleichen Fleischstücke wie beim Frikassee mit lauwarmem Wasser aufsetzen, aufkochen lassen und kalt abspülen. Dann erneut mit weißer Fleisch-, Geflügel- oder Kalbsbrühe aufsetzen, so daß die Flüssigkeit das Ragout um ein bis zwei Zentimeter übersteigt. Dazu geben Sie eine mit zwei Nelken gespickte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und ein Gewürzsträußchen. Diese Zutaten werden nach dem Kochen wieder herausgenommen.

Während der Kochdauer — eine Stunde oder etwas darüber — stellt man eine Mehlschwitze aus frischer Butter und Weißmehl her, schlägt mit der kochenden Brühe langsam auf, läßt eine halbe Stunde kochen, um sie dann unter Beigabe von Zitronensaft und wenig Moselwein mit einigen Eigelb und frischem Rahm zu legieren. Die Fleischstücke werden mit dieser nicht zu dick gehaltenen Sauce begossen und eine Saucière separat beigegeben.
Die Kalbsblanquette ist ein reines Tagesgericht. Schmackhaft zubereitet kann sie jeder Dekoration entbehren.

PAPRIKAFLEISCH

GULYAS DE VEAU AU PAPRIKA

Hierzu verwende ich nicht die Knorpel der Kalbsbrust, sondern nur durchwachsenen Bug und entnervte Halsstücke. Ich bestreue das Fleisch mit Rosenpaprika und Salz, lasse es eine Stunde stehen und vermische es mit einer großen feingeschnittenen Zwiebel, zwei ebensolchen Knoblauchzehen und ganz wenig Thymian. In einem dicken, gut verzinnten Geschirr lasse ich Olivenöl heiß werden, gebe das Fleisch hinein und dünste es an der Seite des Hauptfeuers unter öfterem Umrühren weiter. Das Ganze hat keine Eile. Nach etwa dreiviertel Stunden wird die Flüssigkeit zu Glace gefallen sein. Dann gebe ich ein entsprechendes Quantum geviertelte, vom Butzen befreite, ausgedrückte Tomaten bei und lasse das Ganze ohne Beifügung von Mehl langsam fertig dünsten, was etwa eineinhalb Stunden dauert. Vielleicht ist es nötig, etwas Flüssigkeit beizugeben. Aber der geschickte Koch wird den ganzen Geschmack in einer kurz gehaltenen, kräftigen Brühe konzentrieren. Der Ungar liebt dazu die Tarhonja, eine seiner Teigspezialitäten.

GERÖSTETE KALBSNIERE

ROGNONS DE VEAU SAUTÉS

Sie befreien die Kalbsniere vom Fett und von der Haut, halbieren sie und entfernen den mittleren weißen Strang, schneiden sie in dünne Scheibchen, salzen diese und geben etwas Pfeffermühle dazu. Dann rösten Sie sie kurz in wenig sehr heißem Olivenöl, geben einen Teelöffel feingehackte Schalotten dazu, ohne sie aber mitrösten zu lassen. Schließlich beträufeln Sie alles mit eingekochter Kalbsjus und etwas Zitronensaft und mischen schnell durcheinander, um sofort zu servieren. Auf diese Weise schmeckt die Niere rassig, pikant und kann jeden Zusatz von Sauce entbehren.

KALBSBRIES

RIS DE VEAU

Das Kalbsbries, in verschiedenen Gegenden auch Kalbsmilch genannt, ist eine Drüse von Jungtieren, eine der besten Delikatessen der warmen Küche.

In Süddeutschland ist das Kalbsbries verhältnismäßig klein; in der Gegend von Hannover ist es größer, und in der Schweiz und in der Lyoner Gegend ist es mir so groß untergekommen, daß das Bries eines einzigen Kalbes für vier bis fünf Personen reichte.

Das Bries besteht aus einem runden und einem länglichen Teil. Es wird über Nacht in kaltes Wasser gelegt, um am anderen Tage blanchiert, das heißt in warmem Salzwasser so schnell wie möglich zum Kochen gebracht und ebenso rasch abgekühlt zu werden. Die beiden Hauptteile werden dann pariert, losgelöst und zur weiteren Verwendung kühl gestellt.

Besonders die französische Küche kennt zahlreiche Herstellungsarten. Bei jeder aber wird der gute Koch sein Hauptaugenmerk darauf richten, daß das Bries innen unbedingt weiß bleibt und nicht trocken wird.

Von der althergebrachten Sitte, die Kalbsbriese mit Speck zu spicken, bin ich längst abgekommen. Wozu denn? Richtig behandelt, ist das Bries zart und besitzt genügend eigenes Fett. Anders dagegen verhält es sich, wenn ich Gelegenheit habe, das Bries mit rohen Trüffeln zu spicken. Dies muß dann allerdings tags zuvor geschehen, damit das Bries von dem feinen Trüffelgeschmack richtig durchzogen wird.

GLACIERTES KALBSBRIES

RIS DE VEAU GLACÉ

Sie nehmen ein dickes, gut verzinntes Geschirr, sparen nicht mit Butter, und legen es mit Zwiebel- und Karottenscheiben, sowie den Abfällen des Kalbsbrieses und einigen feingehackten Kalbsknochen aus, postieren das gut gewürzte und gesalzene Bries darüber, verschließen das Ganze hermetisch und lassen es an der Seite des Feuers langsam Brühe ziehen. Das Bries wird dadurch innen fertig. Je nach seiner Größe sind ungefähr zwanzig bis fünfundzwanzig Minuten dazu nötig.

Nun entfernen Sie den Deckel, bestreichen das Bries mit dick eingekochter Kalbsjus und geben es noch einige Minuten unbedeckt in die heiße Bratröhre, nehmen es dann heraus und ziehen aus den in der Kasserolle verbleibenden Teilen ohne Beigabe von Wein einen, wie man in der Küchensprache sagt, kurzen Fond.

Wenn Sie das Kalbsbries bei dieser Herstellung mit brauner Brühe ablöschen, verliert es an Geschmack und bekommt innen ein bräunliches, unappetitliches Aussehen. Bei sorgfältiger Überwachung ist vor dem Garwerden eine Beigabe von Flüssigkeit überhaupt nicht nötig, ja sogar nachteilig.

KALBSBRIES CÄCILIE

RIS DE VEAU CÉCILE

Die rundere Nuß des Kalbsbrieses wird über Nacht in kaltes Wasser gelegt, blanchiert, abgekühlt, mit gekochter Ochsenzunge gespickt. Dazwischen führt man nagelartige, rohe Trüffelstücke senkrecht ein. Man läßt das Bries nun genau so vorsichtig gar werden, wie es oben beschrieben ist, nur bestreicht man es nicht mit Kalbsglace, es muß außen weiß bleiben.
Serviert wird es auf einem Bett von frischen „Petits Pois à la Française" mit einer guten Sauce Suprême à part.

KALBSBRIES-SCHNITTEN MIT SPARGELSPITZEN

ESCALOPES DE RIS AUX POINTES D'ASPERGES

Große Kalbsbriese setze ich mit kaltem Salzwasser auf und blanchiere sie. Sie dürfen zu diesem Zweck nach dem Blanchieren innen nicht mehr roh sein. Sobald sie erkaltet sind, schneide ich sie in halbzentimeterdicke Schnitten, gebe nicht zu wenig Zitronensaft darüber und bestreue sie mit Paprikasalz. Dann wende ich sie in zerschlagenem Ei und frischen Brotkrumen und lasse sie langsam in klarifizierter Butter goldgelb rösten. Man vergesse dabei nicht, daß sie längere Zeit benötigen als ein Kalbsschnitzel.

KALBSBRIES RAFFAEL

RIS DE VEAU RAFFAEL

Dazu bereiten Sie glacierte Kalbsbriese wie oben beschrieben. Gleichzeitig stellen Sie einen Risotto her, dem Sie, sobald er weich ist, reichlich weiße, in dünne Scheiben geschnittene Piemonteser Trüffeln befügen.
Den Reis pressen Sie in einen gebutterten Savarinring, geben in die Mitte einen Löffel Sauce Hollandaise und stellen ein Bukett italienischer frischer Spargelköpfe aufrecht hinein. Die glacierten Kalbsbriese schneiden Sie und umgeben mit diesen Schnitten schön gestaffelt die Reisbordüre. Der kräftige Fond wird gesondert gereicht.

KALBSFILET UNGARISCHE ART

FILET DE VEAU HONGROISE

Sie spicken schöne weiße Kalbsfilets, bestreuen sie mit Rosenpaprika und Salz und stellen sie eine Viertelstunde beiseite. In einer dicken Sauteuse lassen Sie die Filets in frischer Butter von allen Seiten Farbe nehmen, fügen gehackte Zwiebel dazu und braten die Filets schnell fertig, so daß sie innen noch rosa bleiben. Dann nehmen Sie sie heraus

und löschen mit sauerem Rahm ab, den Sie mit kräftiger Kalbsjus einkochen lassen.
Über die Filets geben Sie wenig Beurre noisette und servieren die durchpassierte Sauce à part. Als Beilage gibt man am besten selbsthergestellte Nudeln oder ungarische Tarhonya.

KALBSFILET RUDI

FILET DE VEAU RUDI

Präparation: Ein kleines Kalbsfilet oder ein Kalbsgrenadin, aus dem Rücken geschnitten, nicht schwerer als achtzig Gramm, spicken Sie übers Kreuz und bestreuen es mit Paprikasalz. Sie brauchen ferner zwei dünne Scheiben gekochten Schinken, einen guten Eßlöffel Gänseleberpastete, einen halben Eßlöffel fertige Schweinsfarce und einen ausgeruhten Pastetenteig, der aber nicht mit Schmalz, sondern mit Butter hergestellt ist.
Die Gänseleber mischen Sie mit der Schweinsfarce und geben einen Hauch Knoblauch oder einen Tropfen Knoblauchsaft dazu. Sie braten den Schinken und in der gleichen Butter das Kalbsfilet auf beiden Seiten rasch an, rollen so viel Pastetenteig dünn aus, daß es reicht, um das Ganze zu umhüllen, geben eine Schinkenscheibe darauf, dann das Kalbssteak und darüber die Farce, auf diese die andere Schinkenscheibe, wickeln das Ganze in den Teig ein, bestreichen mit Ei und backen diese Pastete etwa acht bis zehn Minuten in gut heißem Ofen. Servieren Sie sofort und geben Sie einen kräftigen Kalbsfond mit etwas Madeirageschmack gesondert dazu! Verwenden Sie nicht zu viel Teig, damit er nicht matschig wird, und sorgen Sie dafür, daß das Fleisch innen noch saftig bleibt.

KALBSKOPF

TÊTE DE VEAU

Unzählige Zubereitungsarten des Kalbskopfes sind bekannt; doch konnte sich nur eine kleine Anzahl althergebrachter Methoden halten.
Ein schöner, gebrühter Kalbskopf wird ausgelöst. Nach meinem Dafürhalten geschieht dies am besten von unten; manche Kollegen dagegen beinen den Kalbskopf von oben aus.
Ich lasse den Kopf dann über Nacht in fließendem Wasser liegen. Tags darauf blanchiere ich ihn und schneide ihn, wenn er abgekühlt ist, in möglichst gleichmäßige, nicht zu kleine, viereckige Stücke. Die Augen-, Nasen- und Mundpartie wird beiseite getan, man verwendet sie zu Salat. Das Ohr jedoch wird fein eingeschnitten und wirkt in der Mitte der Kalbskopfplatte ganz originell.
Den Kalbskopf im ganzen zu servieren, finde ich unästhetisch; ebenso lehne ich es ab, ihn rund auszustechen.

Unter Beigabe von einem kleinen Quantum Weinessig, Aromen und Grünzeug lasse ich den Kalbskopf in Salzwasser eineinhalb Stunden langsam weich kochen. Er gehört zu den wenigen Dingen, die Nelkengeschmack vertragen; wir können ruhig drei bis vier Stück für den ganzen Kalbskopf beifügen.

Das wichtigste wird immer die Qualität und das sorgfältige Abkochen des Kalbskopfes sein. Ist er zu weich, schmeckt er quabbelig, ist er aber zu hart, läßt sich ebensowenig Ruhm mit ihm ernten. Wird er nicht gleich verwendet — wie er selbstverständlich am besten schmeckt —, so nimmt man Grünzeug und Aromen heraus, gibt die einzelnen Stücke in ein Porzellangefäß und gießt die Brühe darüber. Bis zur Verwendung an den darauffolgenden Tagen wird er kalt gestellt.

Falls er schon am Tage vorher abgekocht wurde, muß er in seinem eigenen Gelee warm gemacht werden, und nicht einfach in Salzwasser, denn das würde ihm jede Eigenart und den ganzen ursprünglichen Geschmack rauben.

Ein weltbekannter Schweizer Landschaftsmaler, mit dem ich im Laufe der Jahre Freundschaft schloß, verlangte immer die Hälfte des Kalbskopfes in einem Stück. Vor oder nach dem Hauptservice wollte er eine ruhige Ecke für sich, um dort mit seinen gesunden Zähnen einfach in den Kalbskopf hineinzubeißen und dazu pikante Beilagen und eine entsprechende Sauce zu genießen. Warum denn nicht, wenn es ihm gefiel und es niemand sah?

KALBSKOPF EN TORTUE

TÊTE DE VEAU EN TORTUE

Der Kalbskopf wird, wie bereits beschrieben, in seiner eigenen Brühe heiß gestellt. Da Sie annehmen dürfen, daß ein schöner Kalbskopf für zehn Personen reicht, stellen Sie folgende Garnitur bereit:

Etwa dreißig Stück tournierte, frisch abgekochte Champignonköpfe, sowie die gleiche Anzahl entkernte große spanische Oliven. Um letztere von den Kernen zu befreien, sticht sie der perfekte Koch aus Bequemlichkeit nicht einfach aus, sondern er schneidet mit einem scharfen kleinen Office-Messer den Stein so heraus, daß die Olivenschale nicht bricht und sich wieder zusammenrollt als ob sie ganz wäre. Außerdem richten Sie zehn Hahnenkämme und zwanzig Hahnennieren her. Viele nehmen auch noch Trüffelscheiben, was ich aber nicht für unbedingt nötig erachte.

Weiterhin werden im letzten Augenblick nicht zu kleine dreieckige Croutons in Olivenöl goldgelb gebacken, so daß sie innen noch weich sind. Manche geben auch noch gebackene Eier oder sogar Krebse dazu. Die ersteren will ich noch gelten lassen, aber Krebse haben bei diesem Gericht gar nichts zu suchen. Ganz abgesehen davon, daß sich der Gast

unnötig mit dem Ausbrechen der Krebse belastet und seine Finger beschmutzt, weiß er auch nicht recht, was er mit ihnen anfangen soll, so daß sie meistens unberührt in die Küche zurückgehen.

SAUCE TORTUE

Ausnahmsweise füge ich dieses Rezept gleich dem Kalbskopf en tortue bei: Sie rösten eine grobgeschnittene größere Zwiebel, eine Karotte, ein Lorbeerblatt, einige weiße Pfefferkörner, eine Knoblauchzehe, zwei Nelken und ein Zweigchen Thymian in Olivenöl an, löschen mit trockenem Weißwein ab und lassen das Ganze halb einkochen. Dann füllen Sie zu gleichen Teilen mit Sauce Espagnole, gut ausgekochter Tomatensauce und Kalbsfond auf, lassen wiederum ein Drittel einkochen und fügen ein Gläschen Sherry bei.

KALBSKOPF GEBACKEN VERONESER ART

TÊTE DE VEAU FRITE À LA VERONAISE

Sie wärmen den gekochten Kalbskopf etwas an, um alle gelatinösen Teile zu entfernen, würzen entsprechend und lassen ihn unter Beigabe von wenig aufgelöstem englischen Senf und frisch gehackten Kräutern etwa eine Stunde marinieren, geben ihn dann auf ein trockenes Tuch und panieren ihn in geschlagenem Eiweiß und frischer Brotkrume.
Dazu stellen Sie eine entsprechende Menge frisch abgekochter, in ein Zentimeter lange Stücke geschnittener Spaghetti zurecht, sowie ein Püree aus frischen, süßen Tomaten, dem Sie etwas eingekochte Kalbsjus beifügen.
Den in Olivenöl gebackenen Kalbskopf servieren Sie auf gebrochener Serviette mit etwas gebackener Petersilie. Die Spaghetti werden mit Butter oder Parmesan fertiggemacht, die Tomatensauce separat gereicht.

KALBSKOPF VINAIGRETTE

TÊTE DE VEAU VINAIGRETTE

Die beliebteste Zubereitungsart für einen Kalbskopf ist à la vinaigrette. Er wird schneeweiß und nicht zu weich gekocht präsentiert, und ein Stückchen Zunge sowie ein halbes Kalbshirn dazugelegt. Manche streuen auch Kapern darüber, was nach meinem Dafürhalten nicht notwendig ist. Man serviert neue Petersilienkartoffeln dazu.
Das wichtigste dabei ist die Sauce vinaigrette. Bei ihrer Herstellung wird viel gesündigt; sie kommt meist zu sauer auf den Tisch. Ich empfehle meine eigene Methode:
Pro Person passiere ich ein gekochtes Eiweiß und ein gekochtes Eigelb, jedes für sich, durch ein grobes Sieb, gebe beides mit einem Mittellöffel

sehr fein gehackter Zwiebel und frisch gehackter Petersilie in eine Glas- oder Porzellanschale, außerdem noch einen guten Teelöffel französischen Senf, eine Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffermühle. Dies alles mische ich tüchtig und füge langsam, wie bei einer Mayonnaise, drei Eßlöffel Olivenöl, einen Teelöffel guten Weinessig und zuletzt zwei Eßlöffel kalte Fleischbrühe bei. Diese Vinaigrette schmeckt ausgezeichnet. Meist wird der Gast nichts davon übrig lassen.
Knoblauch verwende ich nur, wenn der Gast es wünscht. Aber keine Angst vor Zwiebeln!

GEFÜLLTE KALBSBRUST

POITRINE DE VEAU FARCIE

„Gefüllte Kalbsbrust" klingt geläufig, und doch gehört viel dazu, diese Hausplatte vollendet herzustellen.
Beinen Sie die Brust eines jungen Kalbes so aus, daß sie keine Löcher hat, und machen Sie zwischen Haut und Rippchen gewissermaßen eine Höhle, in die Sie folgende Füllung geben:
Sechs geschälte kleine Semmeln werden nur so lange in Milch eingeweicht, bis sie gerade durchzogen sind, und dann gut ausgepreßt. Sie haben eine große Zwiebel und zwei Scheiben gekochten Schinken sehr fein gehackt. Drei Eßlöffel Butter lassen Sie gelblich werden, geben Ihre Zwiebel und den Schinken dazu und dünsten langsam weich. Dann fügen Sie die eingeweichten Semmeln, sowie sechs bis acht, von der Galle befreite, durchpassierte rohe Enten- oder Poulardenlebern dazu. All dies nehmen Sie aufs Feuer, geben nach und nach sechs Eigelb und ein Zehntelliter süßen Rahm, sowie einen Eßlöffel frisch gehackter Petersilie bei, salzen und würzen. Sobald diese Masse etwas erkaltet ist, ziehen Sie den Schnee von sechs Eiweiß darunter. Etwas feingehackter Rosmarin hebt den Geschmack außerordentlich.
Sie füllen die Brust und nähen sie so zu, daß Sie nachher den Bindfaden nur herauszuziehen brauchen. Knoten sind dabei nicht nötig.
Nach dieser Vorbereitung folgt ein ebenso wichtiger Akt: die Fertigstellung. Ich benütze hierzu eine ovale Braisière, gebe frische Butter und die ausgelösten Knochenteile, einige in dicke Scheiben geschnittene Zwiebeln, gelbe Rüben und drei bis vier zerdrückte Pfefferkörner hinein, placiere die Kalbsbrust darauf und setze sie mit gut schließendem Deckel in die Bratröhre. Daß die Brust vorher gesalzen und mit Paprika eingerieben wird, dürfte selbstverständlich sein.
Hierauf läßt man ihr Zeit, sich von innen her durchzuwärmen und langsam von unten Farbe zu nehmen. Man darf überhaupt nicht übereilen und zu schnell abbraten wollen. Unter zwei Stunden läßt sich Kalbsbrust kaum fertigmachen. Sie wird mehrmals umgedreht, der Fond immer kurz gelassen. Einen großen Fehler machen viele Kollegen, indem sie die obere dünne Haut braun und hart werden lassen. Sie kommen

dann kaum mit dem schärfsten Messer durch und können keine Scheiben abschneiden, ohne das gute Aussehen zu gefährden. Die Brust wird eben nicht gebraten, sondern in ihrem eigenen Saft glaciert.
Sobald sie fertig ist, wird sie herausgenommen und mit ihrer natürlichen Jus, unter Zugabe von gutem Kalbsfond, gereicht.

KALBSRUCKEN GROSSHERZOGART

SELLE DE VEAU GRAND-DUC

Die Selle de veau Grand-Duc ist eine altbekannte Platte der französischen Küche. Sie ist, richtig hergestellt, etwas Wunderbares, eignet sich aber weniger für das Privathaus, sondern kommt im Restaurant, auf dem Wagen serviert und dem Gast auf den heißen Teller gelegt, am besten zur Geltung.
Einen kleinen weißen Kalbsrücken braten Sie im ganzen, ohne die Haut abzunehmen, so, daß er am Knochen noch rosa ist. Sie lassen ihn etwas abkühlen und stellen halbzentimeterdicke Gänseleberschnitten und ebenso viele, nicht zu dünne Trüffelscheiben, sowie eine entsprechende Menge Sauce Nelson bereit.
Kurz vor dem Servieren lösen Sie den Kalbsrücken aus, bestreichen das Knochengerüst mit dick eingekochter Kalbsjus, placieren die Kalbsrückenscheiben abwechselnd mit einer Scheibe Gänseleber und mit einer Trüffelscheibe so, daß letztere oben zur Hälfte herausschauen. Auf diese Weise bleibt Ihnen allerdings ein kleiner Teil des Kalbsrückens übrig, aber ein geschickter Koch wird ihn sicherlich auf diese oder jene Weise wieder zu verwenden wissen. Der Rücken wird dann mit einer Sauce Nelson bedeckt, nicht so dick wie beim Hammelsattel, und nicht mit Käse, sondern nur mit frischem Mie de pain bestreut und unter dem Salamander schön gelblichbraun glaciert.
Als Garnitur reiche ich gern kleine Pastetchen, mit frischen grünen Spargelspitzen gefüllt. Der sorgfältig behandelte Kalbsfond verträgt bei diesem Gericht ein Gläschen alten Madeira nebst etwas Trüffeljus.

VOM OCHSEN UND VOM RIND

DU BOEUF

Schon bei den Kapiteln über den Rôtisseur und über das Abhängen des Fleisches sprach ich in großen Zügen über die verschiedenen Qualitäten des Ochsenfleisches und seiner Behandlung.
Zum Braten kommen das Rippenstück, international als Roastbeef bezeichnet, und das Ochsenfilet, Filet de boeuf, in erster Linie in Frage.
In der klassischen französischen Küche finden wir auch das Aloyau de boeuf, worunter unsere französischen Kollegen den Teil des Roastbeefs verstehen, der zwischen Hüfte und Rippen liegt. Man löst beim Aloyau de boeuf den Knochen aus, läßt aber das Filet, das von Haut und Nerven befreit wird, mit dem Braten verbunden. Daraufhin salzt und würzt man und wickelt das Aloyau dergestalt, daß der Lappen des Roastbeefs wie bei einem Kalbsnierenbraten (Longe de veau) um das Ganze herumgeht, bindet es mit dickem Bindfaden und brät es so, daß das Innere nicht mehr roh, aber noch hellrot ist. Es richtig zuzubereiten, ist nicht leicht; ich rate meinen jungen Kollegen, dafür nur Stücke von kleinen Tieren zu verwenden.

ROASTBEEF

Gebräuchlicher und lukrativer ist das Roastbeef. Ob à la minute vom Grill oder in anderer Form dargeboten, ist es für jeden essensfreudigen Menschen ein ausgesprochener Genuß. Es wird noch viele Generationen von Köchen überleben; vor allem kalt, für das Buffet oder an heißen Sommertagen auch im Restaurant.
Ich brate es nur am Knochen. Am besten ist es selbstverständlich vom Spieß. Steht mir ein solcher nicht zur Verfügung, mache ich es im Ofen fertig. Ist das Stück sehr hoch und dick, bedecke ich es in der ersten Bratstunde zum Schutz mit einer Salzdecke: ganz feines Salz, mit Wasser gemischt, wird drei Zentimeter hoch aufgelegt, so daß es gleichsam einen flachen, festen Panzer bildet. Diese Salzdecke kann ich sparsamkeitshalber des öfteren verwenden.
Viele Kollegen beinen das Roastbeef vollkommen aus. Gewiß, so ist es einfacher zu tranchieren, aber jeder von uns weiß, daß das am Knochen sitzende Fleisch das beste ist.
Selbst wir Erfahrenen täuschen uns manchmal bei der Auswahl des Mastochsenfleisches und legen zu großen Wert auf starke Fettmarmorierung. Dabei kann es vorkommen, daß sich ein Roastbeef mit einer verhältnismäßig dünnen Fettschicht und dünner Haut, das weniger mit Fett durchwachsen ist, als weit bessere Qualität erweist. Hierfür bietet das Ochsenfleisch des Charolais, Hollands, Englands, der Schweiz und auch Nordamerikas den besten Beweis.

In Argentinien und Uruguay verarbeitete ich Roastbeef und Filet von dreijährigen Masttieren im Lebendgewicht von zwanzig und mehr Zentnern mit herrlichem Aussehen. Aber an Zartheit und Wohlgeschmack konnte es mit der Fleischqualität der oben genannten Länder nicht konkurrieren. Ich glaube, daß dies auf die blütenlose Alfalfa-Fütterung zurückzuführen ist.

In der internationalen französischen Küche finden wir oft den Ausdruck „train de côte de boeuf". Diese Art des Servierens eignet sich besonders für das größere Restaurant, wo der Chef trancheur das prachtvolle, schön gebratene Fleischstück auf dem Wagen vorfährt, um dem Gast so viele dünne Scheiben abzuschneiden, wie dieser wünscht.

Am dickeren Teil der Lende befindet sich ein etwa zwei bis drei Zentimeter hoher Muskel, den man entfernt. Er eignet sich nicht zum Braten und kann anders verwendet werden. Ich lege die Haut wieder darüber und binde das Côte de boeuf mit starkem Bindfaden. Eine halbe Stunde, bevor ich es an den Spieß hänge oder auf eine andere Weise brate, reibe ich es tüchtig mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer oder mit Paprika ein. Die großen Fleischstücke schneidet man nach dem Fertigwerden besser nicht sofort auf, sondern läßt sie noch eine halbe Stunde im Wärmschrank ruhen.

OCHSENFILET

FILET DE BOEUF

Das Rinderfilet steht überall sehr hoch im Preise. Ich versuche daher, es ohne Verlust zu verarbeiten. Den Filetkopf kann man spicken und im ganzen braten, oder auch zu Chateaubriand verarbeiten. Das Mittelstück, in Frankreich als „coeur de filet de boeuf" bezeichnet, wird ebenfalls gespickt und im ganzen gebraten, oder es findet zu Tournedos Verwendung. Aus der Filetspitze mache ich ein kleines Sauté, Paprikafilet oder Minutengulasch.

Gewiß, jedermann freut sich über ein zartes Filet, aber es kann auch des Guten zuviel werden. Betrachten wir nur einmal die Menüs von der Mitte des vorigen Jahrhunderts an bis ungefähr um 1910, so werden wir kaum eines finden, in dem das Rinderfilet nicht als Pièce de résistance in Erscheinung trat. Der französische Ministerpräsident Clémenceau erzählte mir im Jahre 1910, man habe ihm mindestens hundertmal im Jahr das Filet de boeuf à la jardinière, financière oder à la Gotard vorgesetzt. Kein Wunder, daß er nichts mehr dafür übrig hatte!

Braten Sie das Filet auf die Minute und schneiden Sie es im letzten Moment, direkt vom Spieß oder vom Ofen kommend, in dünne Scheiben. Das muß schnell vor sich gehen, damit Sie es nicht mehr warm zu stellen

brauchen, denn dadurch würde es an Ansehen und Geschmack verlieren. Oder noch besser: man schneidet es am Tisch.

Im Herrschaftshaus wird das Rinderfilet oft nach alter Tradition auf einen in frischer Butter gerösteten großen Brotcrouton postiert, der den auslaufenden Saft in sich aufnimmt und daher recht willkommen ist.
Nach langjährigen Erfahrungen habe ich den Begriff „garni", wie wir ihn auf allen Speisekarten in Europa vorfinden, abgeschafft. Man kann die schönsten Namen dafür verwenden, wie „nach Art der schönen Gärtnerstochter", und dergleichen ... es ist nicht das Richtige. Ein trockenes Pastetchen oder eine Fritüre kann man sich vielleicht noch auf diese Art serviert gefallen lassen, aber bei einem so prächtig substantiellen Stück wie einem Filet reichen wir besser alle Beigaben für sich. Es brauchen gar nicht viele, aber es müssen gute sein.
Ich gebe dem Chefkellner die Fleischplatte mit Saucière, sein Gehilfe folgt mit einer ebenso großen Schüssel, mit einer schönen Papier- oder einer anderen Serviette belegt, in deren Mitte sich eine größere viereckige Schale, die Hauptbeilage enthaltend, befindet. Links und rechts davon werden in zwei weiteren runden Schalen das übrige Gemüse oder die Kartoffeln angeboten. Es muß dabei auch auf die Farbe geachtet werden. Gebe ich zum Beispiel in die Hauptschüssel grüne Bohnen, so fülle ich die anderen mit roten Tomaten und weißem Reis. Oder: in der einen sind ganz kleine belgische Sauböhnchen, wie man bei uns sagt (fèves de marais), in der gegenüberliegenden glacierte Karöttchen; oder in der einen Steinpilze in Rahm, in der anderen rote gefüllte Pfefferschoten.

DAS BEEFSTEAK

Sie werden erstaunt sein, wenn ich Ihnen sage, daß ich während meiner mehr als fünfzigjährigen Laufbahn noch kein Dutzend Beefsteaks aß, die ich im Gedächtnis behalten hätte. Natürlich kann ein Beefsteak, aus der Mitte eines Filets geschnitten, sehr gut sein, aber nur selten ist es vortrefflich: nämlich inwendig fast noch blutig und im übrigen zart wie Butter.
Unter allen Umständen muß bei diesem herrlichen Fleischstück das Fett, das die meisten Köche wegschneiden, am Beefsteak verbleiben. Scharf gebraten, mit einer schönen braunen Kruste, ist es mit Salz und Pfeffermühle eine Delikatesse. Dieses Fett ist bei feingemästeten Tieren fast weiß.
Für ein vollendetes Beefsteak von ungefähr zweihundertfünfzig Gramm bezahlt der Kenner gern jeden Preis. Es ist gar nicht nötig, auf diesem Fleischstück herumzuhauen, um es zart zu machen. Man läßt ihm seine ursprüngliche Form, salzt und würzt, nicht mit gekauftem gemahlenem Pfeffer, sondern mit Pfeffermühle oder, wenn das besser zusagt, mit

ungarischem Rosenpaprika. Auf dem richtig beheizten Holzkohlenrost so gebraten, daß die Grillstäbe karreeförmig auf der Oberfläche in Erscheinung treten und das Fett, wie ich vorhin schon sagte, eine dunkelbraune Kruste erhält, genau auf die Minute fertig, nicht mit einer Sauce, sondern trocken oder mit einer feinen Maître-Butter à part serviert, ist es eine unvergeßliche Angelegenheit.
Man ist allerdings nicht immer in der Laune, ein Beefsteak, wie ich es gerade beschrieb, zu sich zu nehmen; man kann auch einem Beefsteakchen, in der internationalen Küchensprache Tournedos genannt, den Vorzug geben.
In der Überzeugung, daß die gesamte gastronomische Welt sich mehr und mehr von den altüberlieferten Garnituren und Kinkerlitzchen abwendet, um auf Geschmack und Qualität den Hauptwert zu legen, wiederhole ich nicht die Unzahl von Tournedosrezepten, wie sie schon allerorts bekannt sind, und begnüge mich mit den folgenden:

LENDENSCHNITTE BORDELAISE

TOURNEDOS BORDELAISE

Die Lendenschnitte Bordelaise wird genau so wie das weiter unten aufgeführte Entrecôte Bordelaise behandelt. Als Beigabe eignen sich am besten Pommes frites und frische Kresse oder ein anderer grüner Salat.

TOURNEDOS ESTERHAZY

Sie lassen eine nicht zu dünne, aber kurz geschnittene Julienne von Karotten, Lauch, Zwiebeln und feinen mageren Speckstreifchen in Butter, mit einem Papier bedeckt und mit Deckel verschlossen, im Ofen auf einem Backstein langsam weich dämpfen. Dann füllen Sie mit sauerem Rahm auf, lassen eine Viertelstunde kochen, würzen mit Paprika und geben einen Löffel frisches Tomatenmus und Kalbsglace dazu. Mit dieser Sauce bedecken Sie das auf einen in Butter gerösteten Brotcrouton dressierte Tournedos.

TOURNEDOS CARUSO

Gekochte Makkaroni werden in ein Zentimeter lange Stückchen geschnitten, poschierte Gänseleber naturell und gekochte schwarze Trüffeln in Würfeln dazugegeben, alles mit einer dick eingekochten Kalbsjus gebunden und beiseite gestellt. Sie rösten nun im Ofen eine große halbe Tomate fertig und geben in die Öffnungen je eine aufrecht stehende, entkernte, nicht ausgestochene Olive.
Das Tournedos wird gut gewürzt und in Olivenöl gebraten, auf einen

dünnen Brotcrouton gegeben, das Makkaronipräparat außen herumgelegt und die Tomate mit den Oliven obenauf gesetzt.

TOURNEDOS VERDI

Sie stellen eine fertige Gnocchimasse von Grieß bereit, die etwas mehr Ei als gewöhnlich enthält. Tomaten werden geschält, entkernt, geviertelt und fein geschnitten und daraufhin in Öl mit wenig Schalotten schnell geröstet. Das Tournedos wird fertiggebraten, das Fett abgetrocknet und ein Ring von der Grießmasse darauf gespritzt. Sie geben nun die gerösteten Tomaten in die Mitte des Ringes, bestreuen alles mit frischem Parmesan, beträufeln mit Öl und glacieren unter dem Salamander.
Dieses Gericht umgibt man mit einer dünnen Sauce Soubise.

LENDENSCHNITTE INDISCHE ART

TOURNEDOS À L'INDIENNE

Sie präparieren zwei kleine Timbales mit Curry-Reis, weiterhin pro Person zwei geröstete Bananen und etwa zwei Eßlöffel nicht zu dünn geschnittene, geröstete Melonenscheiben.
Das Tournedos wird englisch in Öl gebraten, die zwei kleinen Timbales herumgegeben. Die beiden gerösteten Bananen legt man halbrund gegen das Tournedos und füllt den Zwischenraum mit der gerösteten Melone. Als kleine Sauce fügt man Maître-Butter, mit wenig feingehacktem Ingwer gemischt, bei.

TOURNEDOS LÉOPOLD MOURIER

Die fertige Lendenschnitte wird im letzten Augenblick auf der Seite ziemlich tief, aber nicht zu breit eingeschnitten, und ein drei Millimeter dickes, passendes, kaltes Scheibchen Gänseleberparfait hineingeschoben. Man legt drei glacierte Trüffelscheiben in Kleeblattform darauf und postiert in die Mitte eine größere, mit Käse bestreute Markscheibe, die unter dem Salamander leicht abglaciert ist.
Die kleine Sauce besteht aus dick eingekochter Kalbsjus mit Sherrygeschmack.

ENTRECÔTE ODER RUMPSTEAK

ENTRECÔTE BORDELAISE

Das Entrecôte Bordelaise ist weltbekannt und wird überall mit einer Sauce Bordelaise und mit Markscheiben serviert. In Bordeaux selbst ist jedoch die Herstellungsart die folgende:
Ein Teelöffel Butter, eine halbe, feingehackte Knoblauchzehe und eine

ebensolche Schalottenzwiebel, wenig Gewürz, einige Tropfen Zitronensaft, ein halber Teelöffel Fleischglace und ein Eßlöffel kleingeschnittenes Rindermark, sowie wenig gehackte Petersilie werden kurz vor dem Servieren gut gemischt und im letzten Moment über das heiße Entrecôte gegeben.

ENTRECÔTE STRINDBERG

Dieser Zubereitungsart gebe ich vor allen den Vorzug, nicht nur weil sie von mir stammt, sondern auch, weil sie, sorgfältig nach meinen Angaben ausgeführt, auch den Feinschmecker am meisten entzückt.

Wie bei allen Entrecôtes entfernen Sie den außenherum liegenden Nerv und das kleine, untere Anhängsel, so daß Ihnen ein Rohgewicht von rund zweihundert Gramm verbleibt. Sie bestreichen Ihr Entrecôte mit englischem Senf, nicht zu stark, bestreuen es mit feingehackten Schalottenzwiebeln, salzen und geben etwas Pfeffermühle oder Paprika darüber und drücken alles mit dem flachen Messer auf dem Stück fest. Nun hacken Sie das Entrecôte mit einem nicht zu scharfen Messer schräg von oben bis unten ein, selbstverständlich ohne es durchzuschneiden. Sie drücken die Schalottenzwiebeln wieder fest und hacken das Entrecôte schräg entgegengesetzt wieder von unten bis oben nicht zu tief ein. Dann werden die Schalotten nochmals mit dem flachen Messer festgedrückt, das Entrecôte umgedreht, um die gleiche Prozedur auch auf der anderen Seite vorzunehmen. Dabei muß man aber darauf achten, daß die ursprüngliche Form erhalten bleibt.

Dieses Entrecôte schmeckt am besten in Butter gebraten, die man vor dem Hineinlegen des Stückes fast gelblich werden läßt. Sie wird mit einem kleinen Zusatz von Kalbsjus über das englisch gebratene Entrecôte gegeben.

ENTRECÔTE TYROLIENNE

Man verwendet ein Stück mit dem normalen Rohgewicht von etwa zweihundert Gramm, salzt und würzt es, beträufelt mit Olivenöl und läßt es so unter mehrmaligem Umwenden mindestens eine halbe Stunde stehen.

Zur Garnitur werden süße reife Tomaten geschält, entkernt und geviertelt und mit wenig gehackter Schalotte schnell in Olivenöl angeröstet. Außerdem bäckt man nicht zu dünne Ringe von rohen Zwiebeln, in Mehl und Ei gewendet, in Schweineschmalz. Sie garnieren dann die Tomaten auf das Entrecôte und bringen es mit den Zwiebelringen — die kleinen an den Enden, die großen in der Mitte — und sehr wenig Jus zu Tisch. Die Tomaten werden mit grobgehackter Petersilie bestreut.

ENTRECÔTE À LA MINUTE

Die Herstellung eines vollendeten Entrecôte à la minute ist schwierig, weil es sehr dünn ist und daher eine enorme Hitze verlangt.

Ein Entrecôte von etwa hundertfünfzig Gramm wird dünn geklopft und gut gewürzt, mit Olivenöl beträufelt und eine Zeitlang unter Umdrehen so liegengelassen und auf dem Grill rasch fertiggestellt.

Wie ich schon verschiedentlich sagte, bin ich, was Grilladen anlangt, für den Holzkohlengrill. Bevor ich nach England kam, war ich wie viele meiner Kollegen der Meinung, daß man im Lande des Grills nur Holzkohle nehme. Doch verwendet man dort einen Spezialkoks aus englischer Kohle, der schnell glüht und brennt und fast keinen Ruß entwickelt. Die Zeit ist jedoch vorwärtsgeschritten, und viele unserer heutigen Gäste bevorzugen ein dünnes geröstetes Fleischstück ohne jede Sauce. Hierzu eignet sich der neukonstruierte Infra-Turmix-Grill. Ob er sich auch für dicke Fleischstücke, ganze Fische und derartiges eignet, weiß ich nicht, aber für ein Entrecôte à la minute, das außen Farbe haben, innen aber doch schön rosa sein soll, ist er das gegebene, ebenso für dünne Lammkoteletts.

RINDSLENDE BUTTERFLY

FILET DE BOEUF BUTTERFLY

Die Rindslende Butterfly ist eine meiner schönsten Originalplatten.

Sie wählen dazu ein möglichst kleines Rinderfilet aus und spicken es. Hierauf braten Sie es so, daß es gerade einige Minuten vor dem Servieren vom Spieß oder aus der Röhre kommt.

Inzwischen schneiden Sie frische Ananas in etwa vier Millimeter dicke Scheiben, bestreuen sie mit wenig Curry, wenden sie in Mehl und rösten Sie in klarer Butter schnell scharf an.

Eine Sauce Béarnaise wird mit einem Drittel Béchamel und wenig Kalbsfond gemischt. Zwischen jede Filetscheibe setzen Sie nun schräg eine gebratene Ananasschnitte und geben die Sauce Béarnaise außen herum.

RINDERFILET WELLINGTON

FILET DE BOEUF WELLINGTON

Auch hierzu wählen Sie ein möglichst kleines Filet. Nach dem Spicken braten Sie es bei starkem Feuer am Spieß oder in der Röhre an, so daß es innen noch roh ist. Sie bestreichen es mit englischem Senf.

Vorher bereiten Sie einen mürben Pastetenteig. Sie können aber auch die Blätterteigabfälle, die Ihnen bei der Herstellung von Bouchées oder Vol-au-vents verblieben sind, verwenden, oder aber, wie der Franzose sagt, einen „demi feuilletage".

Sie stellen eine d'Uxelles aus feingehackten rohen Champignons und einem Drittel ganz fein gehackten, gekochten Schinkens mit einem Hauch Knoblauch her. Wenn alles gut Farbe genommen hat, löschen Sie mit einem Glas Sherry ab und geben einen guten Löffel frisches Tomatenpüree und einen Eßlöffel dick eingekochte Kalbsjus dazu. Diese d'Uxelles muß ziemlich dick sein und verträgt auch eine Prise Cayenne.

Sie rollen den Teig so aus, daß man das angebratene Filet gerade darin einwickeln kann, setzen in die Mitte des Teiges einige Eßlöffel der d'Uxelles, die Sie ausstreichen, um eine Unterlage für den Braten zu bilden, und hüllen das ganze Filet in die d'Uxelles ein, bzw. bestreichen es mit ihr, bepinseln dann den Teig vor dem Einschlagen mit Ei, damit das Gehäuse Halt bekommt und dekorieren den Schluß oben mit einigen nett ausgestochenen Teig-Stückchen oder -Röschen.

Das eingehüllte Filet braucht zum Backen etwa fünfunddreißig Minuten. Natürlich kommt es dabei auf die Größe des Filets an. Der erfahrene Kollege wird die Backdauer entsprechend einzurichten wissen. Das Filet muß so auf die Minute fertig sein, daß es innen noch rosa ist.

Ich rate Ihnen, beim Schneiden sehr vorsichtig zu sein, damit die Teigkruste ganz bleibt. Zum Filet Wellington reicht man eine eingekochte Jus mit reichlich gehacktem Estragon.

RINDSLENDE FERNAND GRIVELET

FILET DE BOEUF FERNAND GRIVELET

Auch bei dieser Platte gebe ich einem kleinen zarten Filet den Vorzug. Ich spicke es ziemlich dicht, schneide die Spitze ab und begieße es mit einem Viertelliter alten Sherry, doch salze und würze ich noch nicht.

Unter Berücksichtigung der Personenzahl reinige und schäle ich eine entsprechende Anzahl gleichmäßiger Trüffeln mit einem Gewicht von etwa zweihundert Gramm und lege sie in eine Porzellanterrine. Diese wird achtundvierzig Stunden in den Kühlraum gestellt, wobei das Filet und die Trüffeln einige Male umgewendet werden.

Nach dieser Zeit trockne ich das Filet ab, salze und würze es und brate es genau wie jedes andere. Die Trüffeln koche ich in dem Sherry unter Beigabe von etwas hellem Geflügelfond, wenig Salz und einem Hauch Pfeffer zwanzig Minuten in sehr wenig Brühe.

Inzwischen lasse ich eine feingehackte Schalottenzwiebel und eine halbe Knoblauchzehe mit altem Chambolle-Musigny einkochen, füge den Trüffelfond und entsprechend Demi-Glace bei.

SCHMORBRATEN

CULOTTE DE BOEUF

Sie verwenden zum Schmorbraten die sogenannte Tafelspitze (Pointe de culotte de boeuf) und reiben das Fleischstück gut mit Salz und Paprika ein. Angenommen, die Culotte soll für ungefähr zwölf Personen reichen, stellen Sie folgende Zutaten bereit: Einen Suppenteller kleiner Zwiebelchen, ebensoviel geschälte kleine Möhrchen und die gleiche Menge in Stifte geschnittenen rohen Speck, acht halbe gebrühte Kalbsfüße, außerdem einen Teller feingehackter Kalbsknochen und etwas Schinkenknochen oder Schinkenabfälle, jedoch keine Schwarte.

Sie nehmen eine passende, gut verschließbare Braisière, geben zwei Eßlöffel frische Butter, dann das Bratenstück hinein, legen die feingehackten Knochen außen herum und lassen alles in nicht zu heißem Ofen langsam Farbe nehmen. Von Zeit zu Zeit mischen Sie die Knochen durcheinander und drehen das Fleischstück um. Wenn alles gut angeröstet ist, geben Sie eine Flasche Bordeaux oder Burgunder und ebensoviel Kalbsjus, ein kleines Sträußchen Thymian sowie die blanchierten Kalbsfüße und zwei bis drei Knoblauchzehen bei. Sie bedecken die Culotte dann mit Butterpapier, schließen den Deckel und lassen sie langsam im Ofen unter öfterem Nachsehen und Umwenden drei bis vier Stunden langsam weich dünsten. Nach zwei Stunden sind die Kalbsfüße weich, sie werden herausgenommen und ein guter Teller frischer, in Stücke geschnittener Tomaten beigefügt. Eventuell müssen Sie etwas Kalbsjus nachgießen, aber nie zu viel, weil dies der berühmten Platte zum Schaden gereicht. Ist das Fleisch wirklich zart, braucht es nicht länger als vier Stunden.

In der Zwischenzeit haben Sie die kleinen Zwiebelchen, die Möhrchen und die blanchierten Speckstückchen, jedes für sich, angebraten, geben alles in eine Kasserolle und lassen es mit einem Teil der passierten Bratensauce vermischt weich dünsten. Von den Kalbsfüßen entfernen Sie die Knochen, schneiden sie in kleine Streifchen und geben sie zu den Karotten und Zwiebelchen. Ist die Culotte fertig, kommt sie in ein anderes passendes Geschirr. Es ist nicht nötig, der Sauce Mehl beizugeben, wie es im allgemeinen geschieht. Sie ist aus sich heraus kräftig und fein im Geschmack. Nach dem Passieren nehmen Sie das Fett sorgfältig ab, gießen es über die fertige Culotte, bedecken dieselbe mit Butterpapier und stellen sie zugedeckt warm. Sie richten sich so ein, daß Sie mit der Saucenmenge genau auskommen. Manche Kollegen fügen noch gut ausgekochte Sauce Espagnole bei; ich sehe jedoch davon ab.

SCHMORBRATEN NACH FLÄMISCHER ART

CULOTTE DE BOEUF À LA FLAMANDE

Der Braten wird wie oben zubereitet, doch gibt man als Garnitur kleine gefüllte Kohlköpfchen bei, die weiß behandelt, d. h. nicht mit Glace bestrichen, sondern lediglich mit gleichzeitig fertiggestellten halben Scheibchen mageren Specks belegt werden.

KALTER SCHMORBRATEN

CULOTTE DE BOEUF EN DAUBE

Dieses in der heißen Jahreszeit sehr begehrte Gericht stelle ich meistens her, wenn mir eine oder zwei Culottes de boeuf übriggeblieben sind. Dazu chemisiere ich eine tiefe Porzellanterrine mit etwa einem halben Zentimeter Gelee und belege sie schön gestaffelt mit gezackten, weichgekochten, zwei Millimeter dicken Karottenscheiben.
Die dünn geschnittene Culotte de boeuf wird gestaffelt daraufgelegt. Kalbsfüße, kleine Zwiebeln und Karotten läßt man mit der kräftigen Sauce aufkochen und durchzieht sie, wenn sie halb erkaltet sind, mit wenig Gelee und einem Glas Sherry, und legt sie als Garnitur um das Fleisch herum. Ich richte es so ein, daß die Terrine fast voll wird, fülle sie mit Gelee auf, stelle sie gut kalt, stürze sie auf eine passende Porzellanplatte und umgebe sie mit würfelförmig geschnittenen Geleestückchen, die mit Sherry befeuchtet sind.

RINDERBRUST

POITRINE DE BOEUF

Die Rinderbrust gehört zu den großen Fleischstücken. Früher, als verantwortlichem Küchenchef, der ja auch für Rentabilität zu sorgen hat, war sie mir unsympathisch, da sie selbst bei bester Qualität einen trockenen vorderen Teil hat, während das hintere Ende häufig oder, wie wir sagen, „schwabbelig" ist. Nimmt man jedoch die schräge Mitte und legt man sie vor dem Servieren in eine etwas reichlich gesalzene, kräftige Fleischbrühe, dann kann Rinderbrust eine seltene Delikatesse sein. In jedem Falle muß sie gut weich und von einem wohlgemästeten jungen Tier sein. Mancher ißt auch das Fett mit grobem Salz und Schnittlauch bestreut sehr gerne. Obwohl sie eine Berliner Spezialität ist, bekam ich sie in Wien besser vorgesetzt.
Als Beilage dienen frisch gekochte, zarte Gemüse, wobei auch der Lauch nicht fehlen darf. Üblich ist es, eine warme Meerrettichsauce oder kalten geriebenen Meerrettich mit etwas Essig, Zucker und Rahm gemischt zu reichen. In Deutschland und Österreich sind kalte Beilagen üblich: Rote-Rüben-, Gurkensalat, Radieschen und kleine Essig- oder Senfgurken.

Steht mir gerade nicht ein erstklassiges Schwanzstück (Culotte) zur Verfügung, bietet die saftige, mit Fett durchwachsene Hochrippe (Plat-de-côte) einen vollwertigen Ersatz. Im Gegenteil, mancher wird ihr sogar den Vorzug geben. Sie eignet sich auch besonders gut zum Kochen. Gut garniert, mit nicht zuviel Brühe, ist sie ausgezeichnet. Sie wird wie Rinderbrust behandelt und serviert.

*

Ein sehr geschätztes Stück des Mastochsen ist auch die Zunge. In frischem Zustand gekocht oder wie Schmorbraten behandelt, ist sie weniger interessant. Beachtenswert ist sie dagegen mild gepökelt und geräuchert.

RÄUCHERZUNGE

LANGUE DE BOEUF FUMÉE

Die frisch aus dem Rauch kommende Zunge legen Sie über Nacht ins Wasser, kochen sie tags darauf (wenn sie groß ist, ungefähr zweieinhalb Stunden), entfernen das Wasser und ziehen der Zunge die Haut ab, indem Sie sie in eine größere Schüssel mit kaltem Wasser geben. Sie machen sie sauber, entfernen den Schlund und kochen sie in einer Flasche Mosel oder einem anderen trockenen Weißwein und in einem ebensolchen Quantum kräftiger Fleischbrühe noch etwa eine Stunde langsam weich.

Dazu reichen Sie folgende Spezialsauce: Ein vollgefüllter Eßlöffel ganz fein gehackter Zwiebel wird mit Estragonessig eingekocht, so daß die ganze Brühe vollständig verdampft. Mit einer kleinen Tasse Kalbsfond löschen Sie dann ab, geben ebensoviel frisches Tomatenmus, einen Mittellöffel Senf aus Dijon, ebensoviel Johannisbeergelee und einen kleinen Löffel Chutney dazu, lassen alles gut durchkochen und schlagen es mit mehreren frischen Butterstückchen auf.

Zu diesem Gericht passen fast sämtliche frischen Gemüse, am besten Spinat. Viele essen gerne Linsen, weiße Bretoner Bohnen oder auch Fèves de marais dazu.

Diese geräucherte Zunge ist auch kalt eine Delikatesse.

OCHSENSCHWANZ

QUEUE DE BOEUF

Jeder Kollege weiß, daß die beweglichsten Teile der Tiere nicht nur am eiweißhaltigsten sind, sondern auch im Geschmack den größten Reiz bieten. Vom Ochsenschwanz stellt der erfahrene Koch außer der allbekannten Ochsenschwanzsuppe eine Reihe ebenso interessanter wie schmackhafter Gerichte her.

OCHSENSCHWANZ IN ROTWEIN

QUEUE DE BOEUF AU VIN ROUGE

In der großen Küche wird der Ochsenschwanz in Rotwein oder in seinem eigenen Saft auf folgende Weise zubereitet: Er wird in gleichmäßige Teile geschnitten, in heißem Bratenfett in der schwarzen Pfanne so schnell wie möglich gebraten, dann mit einer Mirepoix in eine Braisière gegeben, etwas mit Mehl angestaubt und mit der sogenannten „Grand Jus" aufgefüllt; dazu gibt man ein Gewürzsträußchen. Nach ungefähr vier Stunden Kochdauer wird das Gericht als sogenanntes Ochsenschwanzragout serviert.

Wir machen dies jedoch etwas anders. Den Ochsenschwanz salzen wir, würzen ihn mit Paprika und wenden ihn dann in Mehl. In einer dicken Bratenkasserolle lassen wir Butter heiß werden und darin den Ochsenschwanz unter Umrühren mit einer Holzspatulle Farbe nehmen. Unter Beigabe von feingehackten Zwiebeln, kleinzerquetschtem Knoblauch und etwas Thymian schmoren wir den Ochsenschwanz in seinem eigenen Saft langsam weich.

Ist die Flüssigkeit verdunstet, so daß das Fleisch zu braten anfangen will, fügen wir nach und nach Flüssigkeit hinzu, entweder neutralen Kalbssaft oder aber Wasser und erst nach zwei Stunden sorgfältigster Behandlung geben wir eine Flasche Rotwein, frisches Tomatenpüree und ein Gläschen Sherry bei. Diese Sauce ist nun nicht dick, aber von konzentriertem, kräftigem Geschmack. Alles muß langsam unter weiterer Beigabe von Kalbsjus noch eineinhalb bis zwei Stunden dünsten.

Es ist falsch, dieses Gericht in die Bratröhre zu stecken. Man kann den Ochsenschwanz auf der schwachen Feuerseite des Herdes seinem eigenen Schicksal überlassen. Als Ragout serviere ich ihn so, wie er ist. Andernfalls lasse ich ihn halb erkalten, nehme den Mittelknochen so sorgfältig heraus, daß das umgebende Fleisch nicht zerrissen wird, gebe es auf eine gut verzinnte Kupfer- oder noch besser Porzellanplatte und beschwere es leicht, damit es flach bleibt.

*

Aus diesen Ochsenschwanzringen lassen sich eine Reihe Gerichte herstellen. Am besten schmecken sie, wenn sie mit englischem Senf und dann mit guter Kalbfleischglace bestrichen, daraufhin in frischem Mie de pain gewendet und mit reinem Olivenöl beträufelt schnell und knusprig geröstet werden. Daß hierzu eine pikante Buttermischung oder Sauce gehört, ist selbstverständlich.

GEFULLTER OCHSENSCHWANZ

QUEUE DE BOEUF FARCIE

Die oben ausgelösten Ochsenschwanzringe lassen Sie erkalten und füllen Sie mit einer Nelsonmasse, unter die Sie einige durchpassierte Hühnerlebern und wenig gehackten Majoran gezogen haben. Sie legieren die

Masse etwas stark mit Eigelb, damit sie konsistent wird, lassen den Ochsenschwanzring mit Olivenöl beträufeln, in der Röhre langsam warm werden, bestreichen ihn dann mit Kalbfleischglace, bestreuen ihn mit Brotkrume und Parmesan, um ihn vor dem Servieren im Salamander überkrusten zu lassen. Außenherum geben Sie guten Madeirafond.

GEFULLTER OCHSENSCHWANZ BAYONNER ART

QUEUE DE BOEUF FARCIE MODE DE BAYONNE

Schneiden Sie eine Scheibe durchwachsenen gekochten Schinken in kleine Würfelchen, ebenso etwas Knoblauch und Schalottenzwiebeln, und rösten Sie dies alles mit einer kleinen Prise Salbei in Olivenöl. Die Ochsenschwanzringe füllen Sie mit Nelsonmasse, geben die gerösteten Würfel darüber und außenherum Kalbsjus und gehackten Estragon.

HOCHE-POT BELGISCHE ART

QUEUE DE BOEUF EN HOCHE-POT

Der Ochsenschwanz wird an den Gelenken in Stücke geschnitten. Weiterhin präpariert man einen Teller kleine Zwiebeln, ebensoviel geschälte, junge, rohe Karotten, einen Kopf gevierteltes und blanchiertes Weißkraut, ein Kräutersträußchen mit Salbei, Thymian und Lorbeerblatt sowie drei Knoblauchzehen. Zwei rohe, blanchierte Schweinsfüße werden in der Mitte geteilt und ausgebeint.
Man läßt den Ochsenschwanz und die Schweinsfüße mit dem Gewürzsträußchen, mit Wasser bedeckt und entsprechend gesalzen, zwei Stunden langsam kochen, wobei man gut abschäumt. Dann gibt man die Gemüse, die kleinen Zwiebeln und den Knoblauch dazu. Sobald der Ochsenschwanz weich ist, werden die Gemüse in der Mitte der Platte angerichtet, der Ochsenschwanz und die gevierteilten Schweinsfüße sowie kleine geröstete Chipolata-Würstchen darumgegeben. Selbstverständlich halte ich die Brühe kurz, das heißt, ich bereite nicht mehr als unbedingt nötig ist, weil das Gericht eine Fleischplatte und keine Suppe sein soll.

UNGARISCHES GULYÀS

GOULASH HONGROISE

Das Gulyàs ist ein ungarisches Nationalgericht. Am besten habe ich es jedoch in Wien gegessen. Mannigfaltig sind die Zubereitungsarten; und viele unserer österreichischen Freunde sind der Meinung, ihr Rezept sei das beste. Ich bringe im folgenden die Zubereitungsart, die ich bevorzuge.
Die Hauptsache beim Gulyàs ist eine erstklassige, durchwachsene Fleischqualität und ein sorgfältig ausgewählter Paprika. Der echte Rosen-

paprika ist dunkelrosafarbig, nie scharf und gibt diesem Gericht den entscheidenden Charakter. Zum Gulyàs verwende ich nie Butter oder Öl, sondern Schweineschmalz.

Pro Person werden vierhundert Gramm durchwachsenes Vorderfleisch eines jungen Tieres in drei Zentimeter große Stücke geschnitten. In ein solides, gut verzinntes Kupfergeschirr wird ein Löffel Schweineschmalz gegeben, sehr reichlich gehackte Zwiebeln und einige Knoblauchzehen, ein gehäufter Teelöffel Paprika (je nach der Fleischmenge auch mehr) und dies alles zusammen goldgelb angeröstet. Dazu gibt man nun das gesalzene Fleisch mit einem zerriebenen kleinen Zweigchen Basilikum und läßt zugedeckt langsam dünsten. Es bildet sich eine Brühe, die ich unter öfterem Umrühren langsam einkoche. Ich füge dann einen Eßlöffel Weißmehl bei, lasse dies noch etwas mitrösten, fülle mit wenig Wasser auf und gebe reichlich reife, ausgedrückte, in kleine Stücke geschnittene Tomaten dazu.

Viele kochen Kartoffeln mit dem Fleisch. Nach meinem Dafürhalten reichen wir besser schöne Salzkartoffeln eigens dazu oder irgendeine Teigspeise, seien es Tarhonja, Nudeln, Makkaroni, Spaghetti oder Spätzle.

Man mache nicht den Fehler, das Gulyàs mit „Grand Jus" oder alter Bouillon aufzufüllen. Das frische Fleisch bringt so viel eigenes Eiweiß und Blutbestandteile mit, daß man besser nur reines Wasser zum Auffüllen verwendet.

TRIPES NACH DER ART VON CAËN

TRIPES À LA MODE DE CAËN

Für rund zehn Personen bereiten Sie folgendes vor: Sie lassen eine große Kalbshinterhaxe oder zwei Vorderhaxen schnell in etwas Olivenöl im Bratofen von allen Seiten Farbe nehmen und dann auskühlen. Weiterhin stellen Sie zehn Pfund sorgfältig gereinigte, in viereckige Stücke geschnittene, weiße Tripes bereit. Desgleichen richten Sie sich vier aufgespaltene, vom Innenknochen befreite, blanchierte Ochsenfüße her.

Ein Dutzend große oder zwei Dutzend kleinere, reife Tomaten werden durchschnitten und die Kerne herausgedrückt. Stellen Sie sich ein halbes Dutzend in dünne Scheiben geschnittene mittelgroße Zwiebeln, drei bis vier geschälte Knoblauchzehen, ein Lorbeerblatt und zwei Nelken bereit, salzen entsprechend, würzen mit Pfeffermühle und fügen ein Bouquet-garni bei. Für dieses Gericht gibt es speziell hergestellte, feuerfeste irdene Töpfe.

Die Tripes selbst salzen Sie und bestreuen sie mit Paprika. Sie geben zuerst die Kalbshaxe, dann schichtenweise die Tripes, die in nicht zu kleine Stücke zerteilten Ochsenfüße, die Tomaten und das Bouquet-garni

in die Marmite, fügen eine Flasche Mosel und dasselbe Quantum dünnen Kalbsfond bei und lassen das Ganze zum Kochen kommen.
Mit einem nur aus Wasser und Mehl hergestellten Teigrand schließen Sie hermetisch den Deckel und geben die Marmite abends in die Bratröhre oder in den Backofen, ohne sie die Nacht über herauszunehmen. Am anderen Morgen sind die Tripes fertig. Sie lösen den Deckel und entfernen die Teigkruste. Dann geben Sie die Tripes und die Ochsenfüße in eine zweite, bereitgestellte Marmite, darüber die passierte Brühe unter Beifügung eines Madeiraglases Cognac und eines Eßlöffels frischer, nicht zu fein gehackter Petersilie. Um den Fond so kräftig und charakteristisch wie möglich zu halten, richten Sie es so ein, daß er gerade reicht. Für die Kalbshaxen haben Sie anderweitig Verwendung. Die Tripes müssen unbedingt weich sein und benötigen fünf Stunden Kochdauer.
Alle Arten von Tripes sind nie für den Abend gedacht. Sie sind so sättigend und eiweißhaltig, daß sie, am besten mit einfachen Salzkartoffeln, als einziger Hauptgang für den Lunch genügen.

TRIPES BADISCHE ART

TRIPES MODE DE BÄDE

Die tags zuvor abgekochten Tripes schneiden Sie in dünne Streifen. In sehr heißem Nußöl werden die Tripes, mit einem Eßlöffel feingehackter Zwiebeln und einer feingehackten Knoblauchzehe zusammen, schnell geröstet, ein wenig eingekochte Kalbsjus und ein Tropfen Essig dazugegeben, rasch durcheinandergemischt und zu Tisch gebracht.

TRIPES PRAGER ART

TRIPES MODE DE PRAGUE

Sie nehmen, der Anzahl der Gäste entsprechend, viele kleine, geschlossene, frische Steinpilze, entfernen die erdige Wurzel und waschen sie zweimal nacheinander in frischem Wasser. Wenn sie sehr klein sind, bleiben sie ganz, andernfalls werden sie einmal durchgeschnitten und dann mit frischer Butter, wenig feingehackten Zwiebeln ohne jede Beigabe von Flüssigkeit, nur gesalzen und mit Paprika gewürzt, zugedeckt aufs Feuer gebracht. Sie lassen alles an der Seite zehn bis zwölf Minuten weich dünsten und binden mit etwas Mehlbutter.
Währenddessen haben Sie in guter Brühe abgekochte Tripes in drei Zentimeter lange Streifchen geschnitten, die Sie nun mit den fertigen Steinpilzen mischen, unter Beigabe von eingekochter Kalbsjus und wenig Zitronensaft.

*

In vielen Ländern, besonders in den deutschsprachigen, hat man gegen die Tripes, vielleicht weil man sie Kutteln oder Kaldaunen nennt, ein

Vorurteil. Dieses Vorurteil ist völlig unberechtigt. Natürlich muß man die Tripes mit der größten Sorgfalt behandeln, reinigen und in fließendes Wasser legen. In Frankreich und in der Schweiz ist diese Behandlung eine selbstverständliche Voraussetzung. Gerade Frankreich ist charakterisiert durch den Tripier, in dessen Geschäft wir nur die Innereien der Tiere finden. Seine Spezialität und sein ganzer Stolz ist die unübertreffliche, saubere Herstellung der Tripes.

DAS LAMM

L'AGNEAU

Über die Zubereitung des Lammrückens vom Spieß, vom Rost oder im Ofen, sowie der Lammkeule, kann man in sämtlichen Kochbüchern Abhandlungen finden. Für den raffinierten Koch handelt es sich vor allem darum, nicht zu junge Tiere zu verwenden, deren Fleischfaserung noch nicht entwickelt ist; sonst läuft er Gefahr, daß der Genießer das Gericht als zu weichlich und charakterlos ablehnt. Hauptsache bei der Zubereitung des Lammes ist immer eine knusprige Haut. Ob man es vorher mit Thymian und Rosmarin einreibt oder geriebene Wacholderbeeren verwendet, hängt vom Geschmack des Gastes ab. Die jeweiligen Zubereitungsarten müssen sich dem Klima und dem Geschmack der Bevölkerung anpassen.
Auf dem Balkan und in der Türkei sind die Herstellungsarten ebenso mannigfaltig wie interessant, und trotzdem freut man sich, wenn man bei den dortigen Einladungen einmal kein Lamm erhält. Unsere Kollegen in Belgrad, Sofia, Bukarest und Konstantinopel überraschen uns durch ihre Findigkeit, Abwechslung in die althergebrachten Zubereitungsarten zu bringen.

Eine ebenso köstliche wie bizarre Herstellungsart eines halbjährigen Hammels in Patagonien möchte ich meinen Lesern nicht vorenthalten. Die dortigen Besitzer, meist hagere, hohe Gestalten, die einen großen Teil ihres Lebens auf dem Pferde zubringen, überwachen manchmal Tausende von Schafen. Wie fast überall in dünn besiedelten Gebieten geht auch hier die Gastfreundschaft über alles. Die Krönung dabei besteht fast immer in „Carnero asado". Von einer Besichtigung zu Pferde zurückgekehrt, bringt der „Peon" einen schwertartigen Bratspieß. Der schon vorher gut gewürzte und gesalzene Hammel, das heißt nur die beiden Keulen und der Rücken, werden daran festgebunden. Ein anderer Peon hebt einen Graben aus, genau nach der Windrichtung. Nun wird ein Feuer gemacht und der Hammel schräg gegen die Flamme gesteckt.

Sobald er Farbe nimmt, das heißt knusprig wird, wird ein Fläschchen mit einer (für mich beim ersten Mal zunächst undefinierbaren) Flüssigkeit gebracht. Der stolze Besitzer behauptete, daß niemand in der Welt einen besseren „Carnero asado" herstellen könnte als er. Er pustete den Inhalt des Fläschchens mit wirklicher Virtuosität über den Braten und wiederholte die Prozedur mit einer Andacht, die kein spöttisches Lächeln aufkommen ließ. Wie ich nachher erfuhr, enthielt das Fläschchen eine Flüssigkeit aus Essig, Knoblauch, gemahlener Paprikaschote und Pfeffer mit einer Prise Zucker. Nur selten hat mir ein Stück Fleisch besser geschmeckt als dieser von Naturburschen zubereitete Hammel. Aus „Versehen" ließ ich allerdings die Kruste fallen. Aber ich glaube, daß keiner von uns weniger als ein Kilo dieses saftigen Bratens zu sich nahm.

Ich genoß in den dortigen Gegenden auch Lämmer, im Fell gebraten; auch sie waren gar nicht schlecht, aber keines konnte an den Wohlgeschmack des ersten „Carnero asado" heranreichen.

LAMMSCHULTER VOM ROST

ÉPAULE D'AGNEAU GRILLÉE

Wenn eine Lammschulter sorgfältig zubereitet ist, möchte ich garantieren, daß ein gesunder Feinschmecker allein mit ihr fertig wird. Mit frisch abgekochten, fadenlosen Böhnchen und Pommes provençales serviert, ist sie eine der prächtigsten Mittagsplatten, die man sich denken kann. Sie befriedigt selbst einen kräftigen Esser so sehr, daß er nach diesem Mittagsgericht abends mit einer Kleinigkeit vorlieb nimmt.

Die Lammschulter wird nicht ausgebeint, sondern lediglich am Spitzende, das heißt gegen den Fuß zu, eine kleine Manschette geschnitten. Dann reibt man sie mit Paprika, Salz, einer kleinen feingehackten Knoblauchzehe, einer ebensolchen Schalottenzwiebel und einer Prise Salbei gut ein und stellt sie, mit Oliven- oder Nußöl beträufelt, eine Stunde beiseite. Entgegen dem Hergebrachten lege ich die Schulter nicht roh auf den Rost, sondern lasse sie zuerst im schon verwendeten Öl etwa eine Viertelstunde im heißen Ofen Farbe nehmen, bestreiche sie dann auf allen Seiten dünn mit englischem Senf und wende sie in Weißbrotkrumen mit frisch gehackten Kräutern vermengt um.

Daraufhin lege ich sie, je nach Größe, fünfzehn bis fünfundzwanzig Minuten vor dem Servieren, auf gelindes Holzkohlenfeuer und lasse sie von unten und oben knusprig rösten. Man kann eine feine Maître-Butter oder auch irgendeine pikante Sauce dazu reichen; der Feinschmecker wird wahrscheinlich auf beides verzichten.

Als Abschluß für die Lammschulter vom Rost wird eine Duchesse-Birne oder ein Löffel Stilton-Käse sehr willkommen sein.

Lamm und Lamm ist zweierlei. Die unvergleichliche Qualität des „Près-salé" gibt es nur an den westlichen Küstenstrichen Frankreichs (Pauillac), in Flandern und in einigen Gegenden Oldenburgs und Frieslands. Schon die Bezeichnung schließt alles in sich ein. Die jungen Lämmer ernähren sich auf der Weide von salzwasserbespülten Gräsern und erhalten bei ihrer Mast eine sorgfältig zusammengestellte Mischung von Gewürzkräutern, wie sie der althergebrachten Geschmackskultur der dortigen Bevölkerung entspricht.

GEFÜLLTE LAMMSCHULTER AUF SPEZIELLE ART

ÉPAULE D'AGNEAU FARCIE SPÉCIALE

Die Lammschulter wird so ausgebeint, daß der untere Teil ganz bleibt. Das Schulterblatt liegt geöffnet vor Ihnen. Es wird gesalzen, gewürzt und mit folgender Farce gefüllt:
Eine kleine, feingehackte Knoblauchzehe und eine ebensolche Schalottenzwiebel werden in frischer Butter weichgedünstet; dazu gibt man ein von der Kruste befreites, kurz eingeweichtes Milchbrötchen, einen Teelöffel gehackte Petersilie, eine Prise Rosmarin, vier rohe, von der Galle befreite, durchpassierte Poulardenlebern, eventuell einen Teil der Lammleber und unter schnellem Umrühren ein ganzes Ei. Nachdem der Schulterausschnitt mit dieser Farce gefüllt ist, schließe ich ihn mit einem knotenlosen Bindfaden, den ich bei der Fertigstellung einfach herausziehen kann, und stelle die so vorbereitete Schulter beiseite.
In eine passende Braisière gebe ich die Schulter und die feingehackten Lammknochen, lasse sie in frischer Butter Farbe nehmen, gebe zwei Zwiebeln und eine kleine Karotte bei und lasse sie dann, ohne sie zuzudecken, im Ofen ohne Beigabe irgendeiner Flüssigkeit langsam fertig werden. Zur Ablöschung der Sauce verwende ich vielleicht einige Löffel neutraler Kalbsjus, lasse sie vollkommen einkochen und drehe die Lammschulter zum Schluß darin um. Dies erhöht nicht nur den Geschmack, sondern auch das Aussehen. Eine Beigabe von Mehl ist unnötig. Am besten ist es, den einfachen, kurz eingekochten Fond zu servieren.
Zu dieser netten Platte gebe ich am liebsten junge Mairübchen, in Frankreich als „Navets" bezeichnet, sowie einen der Saison entsprechenden guten grünen Salat.

LAMMRIPPENSTÜCK VOM ROST

CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ

Der Lammrücken wird so ausgelöst, daß die Kotelettstücke vom Rücken frei bleiben. Sie werden gut gesalzen und gewürzt und unter Beigabe von Salbei auf einer irdenen Platte, mit Olivenöl beträufelt, einige

Stunden stehengelassen. Zwanzig Minuten vor Gebrauch legt man sie auf ein mittleres Holzkohlenfeuer. Wenn die Stücke Farbe haben, werden sie leicht mit englischem Senf bestrichen, auf allen Seiten mit frischen Weißbrotkrumen bestreut, nochmals zehn Minuten auf beiden Seiten geröstet und dann sofort zu Tisch gebracht.
Man gibt entweder eine frisch hergestellte Maître-Butter, eine Choronsauce oder eine kräftige Jus mit Estragon dazu.

LAMMRIPPENSTÜCK BÄCKERIN ART
CARRÉ D'AGNEAU BOULANGÈRE

Das Lammrippenstück Bäckerin Art wird nach dem obigen Rezept hergestellt. Dazu gibt man folgende Kartoffeln:
Gleichmäßig dick geschnittene regelmäßige Kartoffelscheiben werden blanchiert. Einige Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten, mit kleinen Streifchen von rohem Speck in Butter angeröstet, so daß sie etwas Farbe nehmen. Dann gibt man die Kartoffeln dazu und bedeckt sie mit einer vorher aus den Lammrückenknochen bereiteten, kurz gehaltenen Hammelbrühe. Das Ganze läßt man im Ofen fertigdünsten und von oben Farbe nehmen.

LAMMRÜCKENSTÜCK LÜTTICHER ART
CARRÉ D'AGNEAU LIÈGEOISE

Das Carré wird wie oben behandelt, nur fügt man beim Panieren den Brotkrumen noch feingehackte Wacholderbeeren bei. Diese geben dem Fleisch einen ganz eigenartigen Wohlgeschmack. Am besten serviert man dazu weißen, weichgedämpften belgischen Chicorée.

*

Über Lammkoteletts finden Sie ebenfalls in fast allen Kochbüchern größere Abhandlungen, die ich hier nicht zu wiederholen brauche. Ich möchte hier nur eines meiner Originalrezepte aufführen, das ich meinem langjährigen treuen Stammgast, dem großen Geiger und Komponisten Fritz Kreisler, widmete. Auf seinen speziellen Wunsch hin mußten Lammkoteletts, auf die nach ihm benannte Weise zubereitet, bei jedem seiner Besuche, mittags oder abends, bereit sein.

LAMMKOTELETT FRITZ KREISLER
CÔTELETTE D'AGNEAU FRITZ KREISLER

Nehmen Sie pro Person vier kleine weiße Zwiebeln, blanchieren Sie diese, um sie dann in Butter und etwas weißem Kalbsfond in etwa dreiviertel Stunden gar werden zu lassen. Vier große gereinigte Champignons schneiden Sie in dicke Scheiben und lassen sie mit wenig Zitronensaft in Butter weich dämpfen. Nachdem Sie die Zwiebeln mit den Cham-

pignons gemischt haben, fügen Sie wenig Kalbsglace bei und geben das Ganze auf eine Porzellanplatte.
Kleine Lammkoteletts, gut gewürzt, in Olivenöl gewendet und paniert, haben Sie gleichzeitig auf dem Holzkohlenrost knusprig, aber englisch, das heißt innen rosa, geröstet.
Sie benötigen dazu keine weitere Sauce, sondern legen nur diese Lammkoteletts direkt auf die Zwiebelchen mit Champignons. Sicher werden Sie mit diesem Gericht Erfolg haben.

*

Kleine Lammkoteletten würde ich mir im Restaurant nur bestellen, wenn ich wenig Appetit habe, und dann nur naturell oder in frischen Brotkrumen paniert. Als Beigabe würde ich einen schönen Salat oder, in der Saison, junge Prinzeßböhnchen wünschen. Selbstverständlich aber variiert hier der Koch mit den Beigaben: Frische kleine Erbsen, Morcheln, Champignons oder Tomaten passen immer. Den Kollegen mit der „Trüffelkrankheit" — das sind solche, die glauben, alles wozu sie Trüffeln verwenden, müßte schon allein aus diesem Grunde gut sein — rate ich sehr, bei allen Arten von Lamm oder Hammel von ihrer Vorliebe abzusehen.

LAMMHIRN AUF ARTISCHOCKENBÖDEN

CERVELLE D'AGNEAU SUR FOND D'ARTICHAUT

Das Lammhirn wird in kaltes Wasser gelegt und dort von der blutigen Haut befreit. Daraufhin läßt man es in Salzwasser mit einigen Tropfen Essig aufkochen. Wenn es abgekühlt ist, wird es herausgenommen, Zitronensaft und gehackte Petersilie darübergegeben, in geschlagenem Eiweiß und weißen Brotkrumen paniert und in Butterschmalz gebacken. Ich setze dann je ein halbes Hirn auf einen mit Sauce Béarnaise gefüllten Artischockenboden und gebe Kalbsfond außen herum.

LAMM-MILCHER

RIS D'AGNEAU

Die Lamm-Milcher werden über Nacht in kaltes Wasser gelegt, von dem Anhängsel befreit, einige Minuten in kochendes Wasser geworfen und daraufhin abgekühlt. Weiterhin werden sie wie Kalbsmilcher behandelt und können zu allen Arten warmer Vorspeisen verwendet werden. (Siehe warme Vorgerichte!)

LAMMZUNGCHEN

LANGUES D'AGNEAU

Gepökelt, mit etwas Knoblauch und Koriander behandelt und dann geräuchert, können Lammzüngchen gekocht eine nette Delikatesse sein. Am besten schmecken sie mit Linsen, natürlich nur als Mittagsgericht.

LAMMBRIES AUF MEINE ART

RIS D'AGNEAU WALTERSPIEL

Sie bereiten aus Blätterteig kleine, dünne, sogenannte halbe Vol-au-Vents vor. Diese sind schöner als Blätterteigcroustaden. Eigentlich ist es nur ein dünner Blätterteigboden mit einem ungefähr halben Zentimeter hohen Ränddchen.
Bereiten Sie nun ein Püree aus frisch gedünstetem Kalbshirn und die gleiche Menge reines legiertes Zwiebelmus (Nelson). Das Lammbries wird genau wie das Kalbsbries glaciert, nur selbstverständlich nicht so lange. Den Fond löschen Sie mit Weißwein ab, fügen eingekochte Kalbsjus bei und geben ihn durchpassiert à part.
Das Hirnmus wird nun mit dem legierten Püree gemischt und der Blätterteig etwa einen Zentimeter hoch damit aufgefüllt. Darauf wird das schön glacierte Lammbries placiert und so serviert.

DER HAMMEL

LE MOUTON

Noch nie habe ich besser zubereiteten Hammel gegessen als in dem englischen Restaurant Simsen am Strand neben dem berühmten Savoy-Hotel in London, wo es Ente, Roastbeef und Hammel als Spezialität gab. In diesem sehr interessanten Lokal war alles alt, ich meine im vornehmsten Sinne: die Einrichtung, der Bodenbelag; sogar die Kellner waren dort meistens schon ergraut. Alles war ehrwürdig — nur der Hammel war jung! Auf die Minute richtig gebraten, von großen Dimensionen, dabei zart wie Butter. Persönlich verzichte ich gerne auf die englische Minzsauce. Das Fleisch bringt bereits einen eigenen Würzgeschmack mit und mundet mit der einfachen Bratenjus ganz ausgezeichnet. Auch die Haut ist knusprig und das Fleisch „böckelt", wie man bei uns zu sagen pflegt, überhaupt nicht.

HAMMELKEULE

GIGOT DE MOUTON

Außer dem Hammelrücken kann auch die Hammelkeule, wenn sie von einem jungen Tiere stammt, ein ausgezeichnetes Mittagsgericht darstellen, vor allem, wenn sie am Knochen mit Knoblauch und außen mit Salz und Thymian behandelt wird. Sie muß zart sein und wird, dünn geschnitten, mit einer Garniture à la Bretonne, das heißt mit kleinen weißen Bohnen, Fèves de marais (kleine Sauböhnchen) oder geschmorten Gurken mit einer Prise Anis, am besten aber mit weißgedämpftem Brüsseler Chicorée gereicht.

HAMMELRÜCKEN GROSSHERZOGSART

SELLE DE MOUTON GRAND-DUC

Wenngleich ich hier die allzu vielen komplizierten Hammelrezepte übergehen möchte, so doch nicht das meines großen Meisters Jules Bodart, das besonders für Festlichkeiten geeignet ist. Es handelt sich hierbei nicht um einen Hammelrücken, sondern lediglich um den Sattel, der vom Hüftknochen noch die zwei ersten Koteletts einschließt.

Von diesem Hammelsattel ziehen Sie die dünne Haut ab, aber nur diese, das Fett dagegen belassen Sie ihm. Die Lappen links und rechts schneiden Sie so weit ab, daß Sie diese, um die Form des Stückes zu erhalten, unten noch zusammennähen können. Gut gesalzen und gewürzt setzen Sie ihn mit feingehackten Kalbs- oder Hammelknochen und frischer Butter in eine Braisière, unter Zugabe von wenig Rosmarin und einem Thymianzweigchen, und lassen alles bedeckt im Ofen langsam Farbe nehmen. Wenn er bräunlich wird, drehen Sie den Rücken, geben einige Zwiebel- und Karottenstücke und eine Knoblauchzehe dazu und achten darauf, daß sich die Knochen dabei ebenfalls vom Boden der Braisière loslösen. Sobald alles braun ist, löschen Sie mit gutem Bordeaux und einigen Löffeln Kalbsjus ab, fügen zwei Handvoll geschnittene rohe Tomaten bei und lassen den Rücken langsam unter mehrmaligem Umdrehen weich dünsten.

Ich möchte meine Kollegen darauf aufmerksam machen, daß der Rücken ebenso wie der Schmorbraten und alle anderen im Ofen gedämpften Fleischstücke mit einem gebutterten Pergamentpapier bedeckt werden soll, denn sonst entwickelt sich der aufsteigende Dampf am Metalldeckel immer wieder zu Flüssigkeit, die auf das Bratenstück zurücktropft und auch bei bestverzinnten Geschirren leicht einen Metallgeschmack hinterläßt.

Der Hammelrücken braucht meistens nicht über zwei Stunden. Man läßt ihn leicht abkühlen, schneidet ihn in nicht zu dicke Scheiben, legt diese wieder an den Knochen und überzieht ziemlich dick mit einer Sauce Nelson, das heißt einer legierten Sauce Soubise, bestreut mit Paprika und läßt ihn dann im Salamander schön braun glacieren, um ihn so zu Tisch zu bringen.

Der kräftige Fond wird gut abgefettet. Er benötigt keinerlei Geschmackszutaten, da er selbst genügend Eigengeschmack hat. Bei größeren Festlichkeiten bin ich nicht so sehr für diese Platte. Sie schmeckt wohl gut, aber für das Auge ist sie nur schön, bis der fünfte Gast an die Reihe kommt. In diesem Falle ist mir der weiter oben beschriebene Kalbsrücken à la Grand-Duc mit Gänseleber, die zum Hammel nicht passen würde, lieber.

MUTTON CHOP

Der Mutton Chop ist eine typisch englische Spezialität. Am besten schmeckt er, wenn er über den ganzen Sattel geschnitten ist. Um die schöne Form zu erhalten, hält man die beiden mageren Fleischlappen durch einen kleinen Spieß zusammen. Den Chop auszulösen, halte ich für falsch. Denn auch bei ihm sitzt, wie überall, das wohlschmeckendste Fleisch am Knochen.

Vollendet läßt er sich nur auf dem Holzkohlenrost zubereiten. Das Fett muß dunkelbraun und knusperig werden, sonst ist es widerlich im Geschmack und unbekömmlich. Diese braune, fast etwas angebrannte Fettkruste des Mutton Chop, mit englischem Senf und bestem Weißbrot genossen, ist eine wahre Delikatesse.

HAMMELKOTELETT

CÔTELETTE DE MOUTON

Dasselbe läßt sich auch vom Hammelkotelett sagen. Nur selten erhält man es vollendet: nicht zu dünn, gut gewürzt und minutiös hergestellt, mit reichlich Fett, das braun und knusperig sein muß. Ich würde es für sehr nützlich halten, wenn der Küchenchef seinen Köchen richtige Hammelkoteletts vorsetzen würde, denn erst dadurch merken sie, worauf es dabei wirklich ankommt.

HAMMELSCHULTER MIT GEMÜSEN

NAVARIN DE MOUTON

Von den verschiedenen Hammelragouts räume ich dem Navarin de mouton die erste Stelle ein. Dieses vor allem in Nordfrankreich so beliebte Volksnahrungsmittel ist auf folgende Weise hergestellt auch für den Verwöhnten ein hervorragendes Mittagsgericht.

Zum Navarin dürfen weder die Brust, noch fette oder gar mit Haut behaftete Teile verwendet werden. Am besten eignet sich die Schulter und der von den Nerven befreite Hals dazu.

Unter Berücksichtigung der Personenanzahl richten Sie kleine geschälte Zwiebeln, tournierte Karotten und Schnitzchen von Mairüben sowie einige feingehackte Knoblauchzehen her. Die Mairübchen müssen dabei überwiegen. Man läßt das nicht zu klein geschnittene Ragout, nachdem es gesalzen und gewürzt ist, auf allen Seiten in frischer Butter Farbe nehmen. Dann stäubt man mit wenig Mehl an und läßt dieses auch etwas mitrösten.

Die erwähnten Gemüse werden zusammen in einer Pfanne mit Butter angeröstet und mit dem Knoblauch dazugegeben. Hierauf füllen Sie mit leichter Jus oder Fleischbrühe auf, so daß die Flüssigkeit gerade zu einer

gebundenen Sauce reicht, die nie dick sein darf. Dazu geben Sie ein Bouquet garni mit einem Thymianzweigchen und einem Lorbeerblatt und lassen alles je nach der Fleischqualität etwas über eine Stunde zugedeckt langsam dünsten. Wenn es fertig ist, nehmen Sie das Bouquet garni heraus und entfernen sorgfältig das Fett.
Wichtig dabei ist vor allem: Nicht mehr als notwendig Flüssigkeit; Maggi, Worcestersauce oder dergleichen sind schädlich, die Gemüse geben dem Ragout bereits Charakter. Vor dem Servieren bestreuen Sie das Ganze mit warm gemachten frischen Erbsen.

CURRY

Zum Curry werden geschälte und vom Kerngehäuse befreite Äpfel in dünne Scheibchen geschnitten. Halb Schalotten, halb Zwiebeln werden fein gehackt, ebenso einige Knoblauchzehen. Darauf lassen Sie je einen Eßlöffel Olivenöl und Tafelbutter gelblich werden, geben die Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch dazu und lassen sie mit einem Teelöffel (bei mehr Personen mit einer entsprechend größeren Menge) besten Currypowders nebst einer kleinen Prise Thymian anrösten. Dazu geben Sie die Äpfel, mijotieren langsam weiter, fügen etwas Mehl bei und zum Schluß das Fleisch. Das Ganze lassen Sie zugedeckt langsam weiterdünsten, und füllen, wenn alles eingekocht ist, mit sehr guter Kalbsbrühe auf.
Das Lamm braucht, wie gesagt, kaum eine Stunde, der Hammel entsprechend länger. Auch dieses Gericht kann jede Weinzugabe oder ein anderes Parfum entbehren, verträgt aber gern eine kleine Zugabe Chutney. Achten Sie darauf, daß das Fleisch nicht zu weich wird und genügend Sauce vorhanden ist, um den dazu gereichten trockenen Reis damit zu mischen.
Zu diesem Reis verwenden Sie eine erste Qualität, sei es italienischer, indischer oder Reis aus den holländischen Kolonien. Die Zubereitung des Reises zum Curry möchte ich hier noch einmal wiederholen:
Sie waschen den Reis, lassen ihn abtropfen, beträufeln ihn mit ziemlich viel Zitronensaft, mischen ihn ein paarmal durch und lassen ihn einige Stunden stehen. Eine halbe Stunde vor Gebrauch geben Sie ihn in reichlich viel Salzwasser und lassen ihn achtzehn Minuten sprudelnd kochen; natürlich muß er dabei von Zeit zu Zeit umgerührt werden. Sie gießen ihn in einen Durchschlag und spülen ihn mit heißem Wasser ab. Er trocknet schnell. In einem flachen Geschirr wird er mit einer nassen Serviette zugedeckt nicht zu warm gestellt. Vor dem Servieren mischen Sie ihn gut durcheinander. Er muß sich streuen lassen, wie der Bauer sein Korn sät.
Zu allen Saucengerichten aus den südöstlichen Ländern findet er immer dankbare Anerkennung. Selbstverständlich kann man ihn auch mit reichlich Butter mischen, mit Parmesan oder auch Tomatensauce.

IRISH STEW

Das Irish Stew war ursprünglich das einfachste Volksgericht der irischen Landbevölkerung, wie das Gulyàs das tägliche Gericht in der ungarischen Pußta. Nach alten Rezepten soll es überhaupt nur mit Kartoffeln zusammen hergestellt worden sein, so daß die Kartoffeln zerkochten und püreeartig mit dem Fleisch zusammen genossen wurden. Mit der Zeit hat man aber die Platte verfeinert, so daß das Irish Stew heute ein sehr gutes kräftiges Mittagsgericht darstellt.

Zubereitung: Sie verwenden durchwachsenes Vorderfleisch von einem jungen Hammel, sei es eine Schulter, Halskotelett oder Hals. Pro Person rechnen Sie vierhundert Gramm Fleisch, das nicht zu klein geschnitten wird.

Junger Weißkohl wird geviertelt und die Strünke entfernt. Dann wäscht man ihn gut, blanchiert ihn, läßt ihn abkühlen und dann abtropfen. Vier große Zwiebeln — ich rechne im folgenden für acht Personen — und zwei Knoblauchzehen sowie das Weiße von vier Lauchstengeln werden fein gehackt. Dazu kommt ein Gewürzsträußchen mit Thymian, aber ohne Lorbeerblatt, eine entsprechende Menge groß ausgestochener oder kleiner tournierter blanchierter Kartoffeln. Viele Kollegen blanchieren auch das Fleisch, was ich allerdings für unnötig halte.

Das Fleisch wird zusammen mit dem blanchierten Kohl, dem Lauch, Knoblauch, Zwiebeln und dem Gewürzsträußchen mit Wasser aufgesetzt, so daß das Ganze gerade bedeckt ist. Nachdem es etwa eine Stunde gekocht hat, fügen Sie die Kartoffeln bei und ziehen es nach einer weiteren halben Stunde zurück, stellen die Kasserolle schräg, um die Brühe sorgfältig zu entfetten, nehmen das Gewürzsträußchen heraus und fügen frische, grobgehackte Petersilie und einen (wirklich nur einen) Tropfen Worcestersauce bei. Salzen Sie von Anfang an nicht zu stark. Dieses irische Gericht verträgt auch etwas Pfeffermühle. Sie müssen von vornherein bestrebt sein, dieser weltbekannten Platte den Charakter eines einfachen Hausgerichtes zu erhalten. Man kann die Brühe mit durchpassierten Kartoffeln binden.

HAMMELSCHULTER FRANZÖSISCHE ART

EPAULE DE MOUTON FRANÇAISE

Das Fleisch wird wie oben vorbereitet. Lauch, Zwiebeln, Knoblauch, Karotten, weiße Rüben, Sellerieschеiben, Gewürzsträußchen und, für sechs Personen, zwei bis drei gut gewaschene Salatköpfe werden zusammen mit dem Fleisch, mit Wasser bedeckt, aufgesetzt. Nach einer Stunde Kochdauer gibt man sechs mittlere, in Scheiben geschnittene Kartoffeln dazu. Nach eineinhalb Stunden nimmt man die Fleischstücke heraus und drückt alles übrige durch ein grobes Sieb. Das Ganze darf

nicht als Suppe, sondern als eine nicht zu dicke Sauce in Erscheinung treten. Worcester bleibt bei dieser Platte weg.
Um das Aussehen zu verschönern, richten Sie eine kleine Garnitur von rund ausgestochenen, in Butter glacierten Karotten, Weißrüben und gekochten Erbsen zu gleichen Teilen her und bestreuen beim Servieren das Ragout reichlich damit.

HAMMELGERICHT SCHOTTISCHE ART

MOUTON À L'ECCOSSAISE

Zum Hammelgericht schottische Art wird das Fleisch wie beim Irish Stew präpariert, jedoch blanchiert. Für diese Platte benötigt man ein größeres Quantum von kleingehacktem Lauch und Zwiebeln, sowie zwei Zehen Knoblauch. Man setzt ebenso wie vorher einfach mit Wasser zu. Nach einer Stunde gibt man rund ausgestochene Kartoffeln, nach weiteren zwanzig Minuten zwei Eßlöffel gehackten Kerbel und einen Eßlöffel gehackte Petersilie bei und bindet mit etwas Arrow-Root und einigen Tropfen Worcestersauce.
Für diese ebenfalls ausgezeichnete Mittagsplatte empfehle ich die Fleischstücke kleiner zu schneiden.

DASSELBE GERICHT AUF ANDERE ART

Man kann obiges Gericht bei sonst gleicher Behandlung variieren, indem man pro Person einen gehäuften Eßlöffel blanchierter, feinkörniger Perlgerste beifügt. Diese beansprucht zum Weichkochen ungefähr dieselbe Zeit wie das Hammelfleisch.

HAMMELSCHULTER NORWEGISCHE ART

EPAULE DE MOUTON NORVÉGIENNE

Für diese norwegische Spezialität (faar i kol) wird das Fleisch rund acht Tage mit Aromen und Gewürzen und einem Hauch Salpeter, natürlich entsprechend Salz, eingepökelt, abgespült und genau wie Irish Stew behandelt.

HAMMELSCHULTER MIT BOHNEN

EPAULE DE MOUTON AUX HARICOTS

Hammelschulter mit Bohnen ist ein typisch norddeutsches Gericht. In der Zeit der neuen zarten fadenlosen grünen Bohnen mit frischem Bohnenkraut ist es ausgezeichnet. Auch unsere französischen Kollegen setzen es gern auf ihre Speisenkarte unter der Bezeichnung „haricot de mouton". Die Qualität des Fleisches und die Behandlung ist dieselbe wie

bei Irish Stew. Lauch und Zwiebeln werden jedoch nicht in Scheibchen geschnitten, sondern fein gehackt. Nach dreiviertel Stunden Kochdauer werden die schräg geschnittenen Bohnen sowie rund ausgestochene alte oder neue geschälte Kartoffeln und nicht zu wenige, feingehackte Bohnenkrautblättchen dazugegeben.
Manche Kollegen legieren dieses Gericht mit Arrowroot. Ich bin nicht dafür, dagegen kann eine Beigabe von frisch gehackter Petersilie und ein Tröpfchen Worcester nicht schaden.

*

Meine französischen Meister brachten zur Abwechslung als Frühstücksplatte eine Hammelschulter mit weißen Bohnen Haricot de mouton auf der Basis von Navarin heraus. Sie ersetzten dabei die verschiedenen Gemüse durch halbweichgekochte kleine weiße Bretoner Kernbohnen. Sie ließen diese mit dem Fleisch zusammen im braunen Fond ohne Weinbeigabe, aber mit etwas Thymian und Knoblauch fertigkochen. Dieses Gericht verträgt wie alles, was mit weißen Bohnen zusammenhängt, eine größere Zwiebelbeigabe.

*

Abwechslungshalber bereite ich, wenn gerade Gurkenzeit ist,

HAMMELSCHULTER VÉRNON

EPAULE DE MOUTON VÉRNON

Hierzu wird das Lamm- oder Hammelfleisch auf der Basis von weißem Blanquette hergestellt. Man fügt eine kleine Menge Fenchel und Kümmel bei.
Frische holländische Gurken werden geschält und entkernt, daraufhin wie Karotten oder Kartoffeln tourniert und mit einem Stückchen Butter in ihrem eigenen Saft gedünstet. Man läßt die ganze Flüssigkeit einkochen und gibt im letzten Moment eine Prise Zucker dazu. Von diesen Gurken geben Sie ein großes Bukett in die Mitte des angerichteten Hammelragouts.
Dieses Gericht verträgt ein Glas trockenen Weißwein.

VOM SCHWEIN

DU PORC

Das Fleisch des Schweines, dieses unentbehrlichen Haustieres, ist nicht nur als einfaches Volksnahrungsmittel oder zur Herstellung von Wurst, Pasteten oder dergleichen geschaffen, der geschickte Koch wird aus ihm allerlei schmackhafte Gerichte herzustellen wissen.

Die Qualität des Schweinefleisches ist wie bei allem Getier von den verschiedenen klimatischen und Fütterungsverhältnissen abhängig.

Auch in den raffiniertesten Zubereitungen wird es warm immer als Mittagsgericht anzusprechen sein; allein schon deshalb, weil die dazu passenden Beigaben meistens aus Kohlarten oder Hülsenfrüchten bestehen, welche auch bei sorgfältigster Bemühung des Koches immer eine ziemliche Magenbelastung bedeuten.

JUNGSCHWEINSKEULE

QUARTIER DE JEUNE PORC

Wie bei allen Braten ist auch hier die Qualität des Fleisches das wichtigste. Hat der Landwirt für sein Jungschwein im vierten oder fünften Monat Weidegelegenheit und kann er es dann mit Buttermilch, Mais oder Gerstenschrot bis zum Lebendgewicht von hundertachtzig bis zweihundert Pfund mästen, wird er Schweine liefern können, wie wir sie suchen. Selbstverständlich spielt dabei auch die Rasse eine Rolle.

Am liebsten verwenden wir eine Schweinskeule von gut zehn Pfund. Man mache mit ihr nicht allzuviel Kunststücke, sondern salze sie nur, bestreue sie mit Paprika und einem Teelöffel feingehacktem Majoran, reibe das Fleisch besonders an der Knochenseite ein und lasse es dann etwa eine Stunde liegen. Mit einem spitzen Messer ritzen Sie daraufhin die Haut, das heißt die Schwarte, schachbrettartig ein, setzen das Fleischstück in eine Bratpfanne und umgeben es mit kleingehackten Knochenteilen, einigen größeren Zwiebeln und einer oder zwei geschälten ganzen gelben Rüben, einem Lorbeerblatt, sechs oder acht ganzen Pfefferkörnern und zwei Nelken.

Diese Keule gibt man dann mit wenig Wasser in den Ofen und läßt sie unter öfterem Umdrehen etwa zweieinhalb Stunden braten und zwar so, daß in der letzten halben Stunde die Kruste nach oben liegt, so daß sie beim Zerschneiden recht knusprig abgehoben werden kann. Jedem Gast wird ein Stückchen davon mitserviert.

Einen genauen Maßstab für die Bratdauer kann man kaum geben, weil er ja nicht nur vom Gewicht des Bratgutes, sondern auch von den Hitzegraden abhängt. Im allgemeinen dürfte aber gelten: pro Pfund zwanzig Minuten! Keinesfalls darf dieser schöne Braten innen roh, ebensowenig

jedoch trocken sein. Er muß vielmehr saftig und am Knochen vielleicht sogar noch ein wenig rosa bleiben.
Knoblauch hat bei frischem Schweineschinken nichts zu suchen. Das wichtigste ist die Sorgfalt beim Braten. Sobald er fertig ist, wird er herausgenommen und das Fett größtenteils abgegossen. Im verbleibenden Fett läßt man einen Teelöffel Mehl und ganz wenig Kümmel anrösten, gießt mit guter Kalbsbrühe auf und gibt die Sauce naturell, ohne Wein oder dergleichen, zu Tisch, falls man nicht irgendeine andere, pikante Sauce bevorzugt.

JUNGSCHWEINSRÜCKEN

SELLE DE JEUNE PORC

Der Jungschweinsrücken wird behandelt wie die Schweinskeule. Auch hierbei wird die Schwarte in schräge Vierecke durchgeritzt, ohne daß das eigentliche Fleisch berührt wird, gesalzen, gewürzt und mit wenig Majoran eingerieben. Man läßt dann den Rücken, ohne ihn umzudrehen, in der heißen Bratröhre nur so lange braten, daß das Fleisch selbst saftig bleibt und die Haut braun und knusprig herauskommt. Der Rücken eines Schweines von etwa hundertachtzig Pfund Lebendgewicht braucht hierzu kaum eine Stunde.

JUNGSCHWEINSRÜCKEN MIT FRISCHEN TRÜFFELN

SELLE DE JEUNE PORC AUX TRUFFES

Wenn unsere französischen Meister uns Jungschweinsrücken mit Trüffeln spicken ließen, waren wir froh, wenn es am anderen Tage wenigstens von oben betrachtet so aussah, als ob wir unsere Aufgabe erfüllt hätten. Denn von „Spicken" kann hier eigentlich nicht die Rede sein. Das Wort „cloûter" würde eher zutreffen. Aber selbst wenn man die Schwarte mit einer Nadel durchstößt, bricht die Trüffel beim Einstecken fast immer ab. Man könnte den Rücken scharf anbraten und nach Abnahme der Kruste das Fleisch mit Trüffeln spicken. Ich sehe lieber davon ganz ab und behandle den Jungschweinsrücken wie folgt:
Der Rücken wird bratfertig, unter Beigabe von etwas Pastetengewürz in eine entsprechend große Porzellanterrine gegeben. Gesalzen wird er erst vor dem Braten. Dazu kommen etwa ein Dutzend von der Erde befreite, sorgfältig gewaschene und geschälte Trüffeln, sowie zwei bis drei zerquetschte Knoblauchzehen. Das Ganze läßt man nun zugedeckt im luftigen Kühlraum zwei Tage unter mehrmaligem Umdrehen ruhen, so daß der Rücken das reine Trüffelaroma in sich aufnehmen kann. Sie braten ihn dann wie üblich, kochen die Trüffeln nicht in Madeira, sondern in wenig trockenem Weißwein und kräftiger Fleischbrühe zwanzig Minuten, und kochen die Trüffeljus mit dem gut entfetteten

Fond des Rückens zusammen so ein, daß gerade eine Saucière damit gefüllt werden kann.
Als Beilage eignen sich am besten, außer den Trüffeln, Steinpilze à la Provençale, Champignons à la crème, Fèves de marais, frische Morcheln mit kleinen weichen Kastanien gemischt, oder ganz kleine zarte Kohlrabi.

SCHWEINSRIPPENSTUCK BURGERLICH

CARRÉ DE PORC BOURGEOISE

Ein Jungschweinscarré wird gesalzen und gewürzt. Weiterhin schälen Sie zwei Dutzend kleine weiße Zwiebeln, blanchieren zwölf Stück gut gewaschenen Kopfsalat im ganzen und drücken sie wie für Laitue braisée aus, schälen zwei Dutzend rohe junge Karotten und hacken zwei Knoblauchzehen fein.
Sie lassen das Carré in frischer Butter Farbe nehmen, fügen die Karotten und Zwiebeln bei, rösten sie etwas mit und geben den blanchierten Kopfsalat herum, ebenso den Knoblauch, bedecken mit einem Butterpapier und verschließen die Braisière. Nun läßt man alles zusammen mijotieren, wobei man das Fleisch alle zehn Minuten umdreht, aber darauf achtet, daß das Gemüse darunter nicht leidet. Ich persönlich füge in der Saison gerne ein Dutzend kleine reife Tomaten bei. Das Carré braucht etwa eine Stunde. Während dieser Zeit werden die Gemüse auch fertig. Manche Kollegen lassen Kartoffeln mitdämpfen, aber nach meinem Dafürhalten wird es so zuviel des Durcheinanders.
Das Rippenstück wird im letzten Moment dünn geschnitten, der gedämpfte Salat oben und unten etwas eingeschlagen, dressiert; an die Seiten setzt man die Karotten und Zwiebeln, und die Tomaten obenauf. Diese Platte gehört nicht zu den raffinierten Gerichten, aber sie bildet eine wohlschmeckende, treffliche Mittagsmahlzeit.

SCHWEINSRIPPENSTUCK NACH MEINER ART

CARRÉ DE PORC À MON GOÛT

Sie bereiten ein Jungschweinscarré bratfertig, reiben es mit Paprikasalz, feingehacktem frischem Salbei und Knoblauch ein und lassen es eine Stunde stehen. Ferner nehmen Sie pro Person ein halbes Pfund kleine, frische, geschlossene Steinpilze, waschen und reinigen sie. Einige Zwiebeln und pro Person ein großer geschälter Apfel werden in dünne Scheiben geschnitten und mit Curry bestreut.
Das Carré läßt man in Olivenöl von allen Seiten Farbe nehmen, fügt die Zwiebeln und Äpfel bei, schließt die Braisière und läßt alles zusammen langsam dämpfen. Das Jungschweinsrippenstück wird nach ungefähr einer Stunde fertig sein. Sie nehmen es dann heraus, gießen das Fett ab, löschen mit einem Achtelliter trockenen Weißwein und ebensoviel

frischem Tomatenpüree ab, lassen alles durchkochen und fügen einen Eßlöffel eingekochte Kalbsjus, einen Eßlöffel frisch gehackte Petersilie und eine kleine feingehackte rohe Schalotte dazu.
Das Carré geben Sie in eine passende irdene Cocotte, übergießen es mit der pikanten Sauce und umgeben es mit den gewürzten, rasch à la minute gerösteten Steinpilzen. Am liebsten reiche ich dazu einen der Saison entsprechenden grünen Salat.

JUNGSCHWEIN BADISCHE ART

JEUNE PORC MODE DE BÂDE

Für das Jungschwein badische Art verwenden Sie den Hals mit den drei letzten Rippchen. Das Stück wird gut gewaschen, mit Zwiebeln, einem Bouquet garni — Petersiliensträußchen, Koriander, einem Lorbeerblatt und zwei Knoblauchzehen — mit wenig Wasser aufgesetzt und zum Kochen gebracht. Es wird entsprechend gesalzen, sehr kurz gehalten und mit wenig Flüssigkeit langsam fertig werden gelassen. Inzwischen haben Sie ein entsprechendes Quantum kleiner junger Weißrüben geschält, in Frankreich Navets genannt, die man aber auch bei uns in Baden, im Elsaß und in der Schweiz in vorzüglicher Qualität zieht. Man darf sie nicht blanchieren, denn dadurch nimmt man ihnen den herben, appetitanregenden Geschmack. Nach dem Schälen werden sie gewaschen und mit sehr wenig Wasser, einem guten Stück Butter, Salz und einem Teelöffel Zucker aufs Feuer gebracht. Wenn sie weich sind, was in sehr kurzer Zeit der Fall ist, werden sie durch ein grobes Sieb passiert und einige Butterstücke daruntergerührt. Dieses Rübenmus darf nicht zu dünn sein.
Der weichgedämpfte Hals mit den Rippchen wird in dünne Scheiben geschnitten und mit der Brühe umgeben.

SCHWEINSSCHÜSSEL BESONDERE ART

PLAT DE JEUNE PORC SPÉCIAL

Für diese Spezialplatte wird Vorderrippe, Schulter oder Hals des Jungschweins von der Schwarte befreit, in nicht zu kleine Stücke geschnitten, gesalzen, mit Paprika und wenig Majoran bestreut, durcheinandergemischt und eine Stunde stehengelassen.
Inzwischen bereiten Sie folgende Zutaten vor: Für zehn Personen schälen Sie drei Dutzend kleine weiße Zwiebeln; für je zwei Personen rechnen Sie eine dicke geräucherte Speckscheibe, die Sie in Streifen schneiden und anrösten. Des weiteren werden frische, geschälte und entkernte Gurken in große viereckige Stücke geschnitten, eine entsprechende Anzahl kleiner neuer Kartoffeln geschält (wenn sie größer sind, ausgestochen), und ein kleines Stoffsäckchen mit Wacholder, Koriander und sehr wenig Safran gefüllt.

Nach diesen Vorbereitungen lassen Sie wenig Schweineschmalz heiß werden, fügen zuerst den Speck, darauf die kleinen Zwiebeln und dann das Schweinefleisch hinzu und lassen alles unter öfterem Umrühren Farbe nehmen, geben dann einen halben Liter Burgunder und dasselbe Quantum Kalbsjus dazu, schließen hermetisch und lassen das Ganze ungefähr fünfzig Minuten dämpfen. Wenn die Gurken jung und zart sind, fügen Sie sie jetzt erst bei, andernfalls schon eine Viertelstunde früher, geben das Gewürzsäckchen und die Kartoffeln dazu und lassen alles noch etwa fünfundzwanzig Minuten weiterdünsten. Wenn nötig, füllen Sie mit Kalbsfond nach. Die Brühe soll kurz und kräftig sein. Vor dem Servieren bestreuen Sie alles mit frisch gehackter grober Petersilie.

*

In der großen internationalen Küche spielt allerdings das Jungschwein in gesalzenem, geräuchertem und konserviertem Zustand, sowie zu Wurst oder Pastete verarbeitet, eine fast größere Rolle als im frischen. Wir wollen uns nun daher vom frischen Schinken ab- und diesen Formen zuwenden.

DER SCHINKEN

LE JAMBON

Viele Gegenden Europas und der klimatisch gemäßigten Zone Nordamerikas nehmen für sich den Ruhm in Anspruch, den besten gekochten Schinken herzustellen. Ich habe sogar in Südamerika, vor allem in Buenos Aires, einen gekochten Schinken von besonderer zarter Qualität kennengelernt. Für unseren Geschmack ist er zwar etwas süßlich; das dürfte daher rühren, daß man die entschwarteten, meist kleinen Schinken reichlich mit Zucker bestreut, um sie dann warm zu glacieren. Das dortige Publikum ist an diese Herstellungsart gewöhnt.

Den besten, nicht konservierten, gekochten Schinken fand ich in Prag und Karlsbad. Vielleicht oder sogar sehr wahrscheinlich wird er aber, warm serviert, von dem aus York, aus den Ardennen oder aus Bayonne noch übertroffen.

Auf dem Gebiet des konservierten Schinkens — ich verstehe darunter den ausgebeinten, milden, appetitlich rosa aussehenden, mit eigenem Fett umgebenen und durchwachsenen Schinken ohne übertriebene Salz- oder Salpeterverwendung — dürfte es dem Feinschmecker schwerfallen, welchem Lande und welcher Art er den Vorzug geben soll.

Was den rohen Schinken anbelangt, wurde mir allerdings nirgends auf der Welt einer angeboten, der mit dem Holsteiner oder Oldenburger im Geschmack hätte konkurrieren können. Dünn geschnitten, auf einem Holzteller mit scharfem Messer und Pfeffermühle serviert, ist er eine seltene Delikatesse. Worin das Geheimnis liegen mag? Ob in der Schweinerasse, ob im Klima, in der Fütterung oder Mästung, oder ob im Salzen, Würzen oder Räuchern?

Sehr wahrscheinlich wird die Qualität stark durch den Weidegang beeinflußt. Wenn das Tier sich draußen, außer von allerlei Wurzeln und anderem Kleinzeug, in der Hauptsache von Eicheln oder Bucheckern ernährt und dann im Stall ein entsprechendes Quantum, aber nicht zu viel Buttermilch und Gerstenschrot erhält, dürfte diese Art der Ernährung nicht nur ein kerniges, aromatisches Fleisch erzeugen, sondern sich auch gewichtsmäßig günstig auswirken.

Dieser zarte geräucherte Schinken muß mindestens zwei Jahre hängen. In Holstein und Oldenburg nennt man ihn Katenschinken, weil er nicht in der Fabrik, sondern beim Bauern während der Winterszeit im Kamin des Holzfeuerherdes langsam durchräuchert. Im Sommer wird er gut eingepfeffert, besonders am Schlußknochen, und in fest zugebundenen Leinensäckchen, die alle vier Wochen gewechselt und gewaschen werden müssen, im luftigen und trockenen Speicher aufgehängt. Wenn nötig, wird mit gemahlenem, weißem Pfeffer nachgepfeffert. Natürlich verträgt der Schinken keinen Frost.

Am besten schmeckt der Katenschinken im dritten Jahr. Ich habe ihn in Kriegszeiten schon bis zu fünf und sechs Jahren aufbewahrt. Bei ständiger Pflege und Zugluft würde er sich wahrscheinlich noch länger halten. Das Fett dieser Schinken ist rein weiß, schmeckt natürlich nur kalt genossen; mit etwas Pfeffermühle auf frischem Bauernbrot ist es delikat. Rohen Schinken in Röllchen, manchmal mit Gurken oder Salaten gefüllt, lehne ich ab. Wer es liebt, kann den in dünnen Scheiben geschnittenen Schinken mit frisch geriebenem Meerrettich bestreuen. Im Gegensatz zum gekochten Schinken kann er auf eine Beigabe von Senf verzichten. Der rohe wie auch der gekochte Schinken sind Spezialitäten einzelner Länder, sogar einzelner Städte, und müssen als ein bodenständiges Geheimnis der Natur betrachtet werden. Sie lassen sich weder verpflanzen noch kopieren. Wir freuen uns über solche Spezialitäten und Seltenheiten, weil sie sich untrennbar mit den Völkern und ihren Eigenarten verbinden und uns daran erinnern, daß es auch auf unserem ureigensten Gebiet, der Kochkunst, Dinge gibt, die einmalig sind und sich nicht künstlich übertragen lassen.

Italien kennt ebenfalls eine besondere Herstellungsart für den rohen Schinken. Er ist berühmt als „Prosciutto di Parma" und wird meines Wissens nicht geräuchert, sondern an der Luft getrocknet. Man ißt ihn

im Sommer als Vorspeise, in ganz dünnen Scheiben zusammen mit Melonen oder frischen Feigen. Eine Delikatesse!
Auf das Räuchern komme ich noch ausführlicher in einem eigenen Kapitel zurück.

DER GEKOCHTE SCHINKEN

JAMBON CUIT

Unter den gekochten Schinken gebe ich denen im Rohgewicht von zehn bis zwölf Pfund den Vorzug. Der geräucherte Schinken wird die Nacht über in kaltes Wasser gelegt und vom Schlußknochen befreit. Ich bringe ihn dann nicht mit kaltem, sondern mit etwa vierzig Grad warmem Wasser aufs Feuer, lasse aufkochen und dann an der Seite langsam ziehen. Im allgemeinen rechnet man zwanzig Minuten pro Pfund, doch trifft dies nicht immer genau zu. Der erfahrene Koch hat ein anderes Kennzeichen. Er weiß: wenn er das über dem Hauptschlegelknochen befindliche kleine Knöchelchen mühelos herausziehen kann, ohne daß Fleisch daran hängen bleibt, ist der Schinken fertig.
Wenn man die Schinken kalt verwenden will, ist es am besten, sie im Wasser unbedeckt abkühlen zu lassen; wenn sie ausgebeint und gebunden sind, muß man sie dabei leicht pressen.
Will man den Schinken warm servieren, kann man verschiedene Zubereitungsarten anwenden. Eine Stunde vor dem Weichwerden wird die Schwarte abgehoben, und zwar so, daß der hintere Teil an der Manschette einen gezackten, gewissermaßen kranzförmigen Abschluß bildet. Sie schneiden das überflüssige Fett ab, geben dem Schinken dadurch Form und lassen ihn mit einer Flasche trockenem Sherry und einer Flasche Moselwein, mit Butterpapier bedeckt, gut verschlossen in der Bratröhre fertig dünsten. Nach einer Stunde bestreuen Sie ihn mit zwei Eßlöffeln frischem Mie de pain, die Sie mit einem kleinen Löffel Zucker mischten, und lassen ihn unbedeckt schön braungelb glacieren.
Am besten legt man den Schinken auf eine Spezialschüssel, die ziemlich flach ist und innen aus Holz, außen aus einem breiten Silberrand besteht. Die delikate Brühe wird durchpassiert und ins Bainmarie gestellt. Inzwischen machen Sie je nach Belieben eine Sauce Bordelaise, Bourguignonne oder Madère, die Sie separat reichen. Denn nicht jeder liebt es, den Schinken in der braunen Sauce schwimmend zu erhalten. Es ist deshalb viel appetitlicher, ihn nur mit der Brühe zu übergießen und die Sauce à part zu geben, so daß der Genießer davon nach Gutdünken nehmen oder sie auch ganz ablehnen kann.
Die Hauptsache bei allen gekochten Schinken ist, daß sie nie richtig zum Kochen kommen sollen, sondern nur gerade ans Kochen heran, das heißt zum Sieden. Das hausbackene, weitverbreitete Gericht „Schinken

in Burgunder" übergehe ich absichtlich. Meist wird der Schinken nur gekocht und mit den Abfällen und billigem Rotwein eine sogenannte Burgundersauce hergestellt, die jedem guten Geschmack widerstrebt. Kocht man den Schinken aber wirklich in Burgunder, verliert er die schöne Farbe und ist lange nicht so fein, wie nach meinem hier angeführten Schinkenrezept.

SCHINKEN IM BROTTEIG

JAMBON EN CROÛTE

Für Schinken im Brotteig empfehle ich den würzigen, nicht in der Lake gepökelten Bauernschinken. Die Zubereitungsarten sind verschieden. Die einen umhüllen den rohen Schinken, wie er ist, mit Brotteig, die anderen kochen ihn erst und umwickeln ihn dann mit dem Teig.
Mit meiner eigenen, folgenden Methode hatte ich immer Erfolg: Sie verwenden nur kleinere Schinken, nicht über zwölf Pfund. Nachdem Sie den Schinken über Nacht wässern ließen, kochen Sie ihn auf und lassen ihn dann noch etwa eine Stunde langsam ziehen. Daraufhin entfernen Sie die Haut, parieren den Schinken gut, lassen ihn etwas auskühlen und bestreichen ihn mit englischem Senf, den Sie unter einer kleinen Zuckerbeigabe mit Weißwein aufgelöst haben.
Sie hüllen den Schinken in Schwarzbrotteig ein, den Sie sich beim Bäcker bestellen können. Nachdem der Teig einen Zentimeter dick ausgerollt ist, bestreichen Sie ihn mit geschlagenem Ei und legen den Schinken so darauf, daß die Oberseite nach unten kommt, schließen mit einem Teigkneifer und setzen den Schinken, den Sie wieder umgedreht haben, in eine Bratpfanne. Nachdem der Teig etwas angegangen ist und Sie ein kleines Kaminchen und ein Dekor angebracht haben, bringen Sie den Schinken im Brotteig zum Bäcker, der ihn etwa vier Stunden in seinem Bäckerofen langsam knusprig bäckt.
Selbstverständlich hat dies nur Zweck, wenn der Bäcker einen altmodischen, holzgeheizten Backofen hat, denn sonst brauchen wir ihn nicht erst zum Bäcker zu geben, sondern können ihn im eigenen Pâtisserie-Ofen selbst backen.
Manche Kollegen gießen nach der Fertigstellung in das Kaminchen so viel heißen Madeira, wie der Schinken aufnehmen kann. Hiermit bin ich nicht einverstanden. Denn die Kruste ist zwar außen knusprig, innen bleibt sie aber weich und saugt das angenehme Schinkenaroma mit den Fettsubstanzen in sich auf, woran man sie durch das erwähnte Verfahren nur hindert. Beim Vorlegen erfreut man den Gast mit einem nicht zu kleinen Stück der würzigen Umhüllung.

*

Auch auf dem Gebiete der Schinkenzubereitung gibt es Spezialisten, die wir außer in Frankfurt und Hamburg besonders in Frankreich, hier vor

allem in der weltberühmten Charcuterie von Lyon finden. Ferner ist es seit mehr als hundert Jahren eine Spezialität des Périgord, dem milde gesalzenen Jungschwein das prachtvolle Trüffelaroma zu geben.
Wir kommen nun zu den halb und ganz gesalzenen Schweinegerichten, unter denen wir eine Reihe von wirklich netten Mittagsplatten finden.

KASSELER RIPPESPEER

CARRÉ DE PORC SALÉ

Zu diesem norddeutschen Gericht verwendet man das Carré eines jungen Tieres, das mild gesalzen und geräuchert ist. Es wird über Nacht gewässert und dann gebraten.
Am besten schmecken hierzu große Linsen allererster Qualität. Bei uns würde ich einen leichten Burgunder dazu trinken, im Norden einen alten Nordhäuser und ein frisches helles Bier.

KLEINE GEPÖKELTE SCHWEINSGERICHTE

PETITS SALÉS

Den Teil zwischen Schinken und Schweinsfuß bezeichnet man als Spitzbein und Schweinshaxe. Beide sind sehr beliebte Mittagsgerichte. Bei sorgfältiger Zubereitung, nicht scharf gesalzen und nur mit wenig Salpeter behandelt, erfreuen sie den Genießer nicht nur durch würzigen Geschmack, sondern auch schon durch ihr appetitliches, rosafarbiges Aussehen.
Weder Spitzbein noch Schweinshaxe dürfen in verzinnten Kupfergeschirren zubereitet oder aufbewahrt werden, weil sie dadurch ihre Farbe verlieren. Am besten verwendet man dazu gutes Emaillegeschirr. Man muß sehr darauf achten, daß Spitzbein und Schweinshaxe nie zu weich auf den Tisch kommen, weil sie dann nicht mehr den ihnen eigentümlichen, herzhaften Geschmack behalten.

*

Die kleinen Spitzbeine verwende ich am liebsten zu garniertem Sauerkohl. Ausgezeichnet schmecken sie auch, wenn man sie in der eigenen Brühe, vollständig bedeckt, erkalten läßt, dann mit englischem Senf bestreicht und mit Petersilie bestreut, in Mie de pain wendet und langsam auf dem Holzkohlenrost röstet.
Die dickeren Stücke, in Norddeutschland unter dem Namen Eisbein bekannt, können dem durch raffinierten Bissen übersättigten Feinschmecker in ihrer Herbheit eine angenehme Abwechslung bieten. Das Eisbein benötigt unbedingt Senf. Als Beigaben eignen sich am besten Sauerkraut, Linsen oder kleine weiße Kernbohnen à la Bretonne. Der Berliner kann sich dieses Gericht nicht ohne gelben Erbsenbrei denken.

Dazu trinkt man natürlich keinen Wein, vor allen Dingen keinen weißen, sondern gepflegtes Bier vom Faß, und in der kälteren Jahreszeit ein Schnäpschen.

*

Sehr gut schmecken Spitz- oder Eisbein auch kalt, in ihrem eigenen, gelierten Saft. Mancherorts wird das Spitz- vom Eisbein nicht getrennt, sondern sie werden zusammen geräuchert und meistens mit Sauerkraut serviert. In diesem Fall wird das Stück nicht gekocht, sondern gebraten. Man darf es nicht zu lange im Rauch hängen lassen, denn die Schwarte soll nur einen leicht angeräucherten Geschmack erhalten. Nach meinem Dafürhalten brauchen diese Stücke bei der Pökelung nicht nur die gewöhnlichen Zutaten, sondern auch Wacholder, Koriander und Knoblauch.

SCHWEINSFUSS

PIED DE PORC

Den Schweinsfuß kann man frisch oder auch gepökelt verwenden. Wenn er frisch ist, wird er sauber rasiert, halbiert, in Wasser aufgekocht und abgegossen. Man setzt ihn dann mit Gewürzen, Salz, Aromen und etwas Zwiebel mit nur so viel Wasser auf, daß dieses gerade darübergeht, fügt ein Bouquet garni bei und läßt ihn langsam weich kochen.

SCHWEINSFUSS GEBACKEN

PIED DE PORC FRIT

Von zwei halben, gepökelten und gekochten Füßen entfernen Sie die Knochen, trocknen sie gut ab, bestreichen sie mit englischem Senf, bestreuen mit frischgehacktem Grünem, wenden die Füße in Mehl und dann in geschlagenem Ei und frischem Mie de pain, um sie dann im heißen Schweineschmalz herauszubacken.
Dazu gehört ein Sträußchen gebackener Petersilie, eine halbe Zitrone und eine Sauce Tatare oder Tyrolienne.

SCHWEINSFUSS VOM ROST

PIED DE PORC GRILLÉ

Der Schweinsfuß vom Rost wird genau so behandelt wie gebackener Schweinsfuß, allerdings nicht in Mehl und Ei gewendet, sondern mit englischem Senf bestrichen nur in Mie de pain gewendet, dann mit Olivenöl beträufelt und auf gelindem Holzkohlenfeuer auf beiden Seiten geröstet.
Den Fuß serviert man am besten trocken und gibt eine pikante Sauce oder Mâitre-Butter dazu.

GEFULLTER SCHWEINSFUSS ST. MENEHOULD

PIED DE PORC FARCI ST. MENEHOULD

Diese klassische französische Platte habe ich in verschiedenen Variationen erlebt. Am besten fand ich sie jedoch in Nancy. Der Schweinsfuß war hier im ganzen leicht gepökelt, der Knochen vorsichtig von oben bis zum Spitzbein herausgeschält, und dann folgende Fülle verwendet: Rohe Champignons und Trüffeln, in Würfel geschnitten, und kleinere Würfel von gekochtem Schinken werden in Butter mit Schalotten und etwas Knoblauch leicht angeröstet, mit Weißwein und Kalbsfond abgelöscht und zehn Minuten, kurz gehalten, gedämpft. Ein Löffel Bratwurstfarce, eine Scheibe in Milch eingeweichtes, dann ausgepreßtes Weißbrot, zwei durchpassierte rohe Poulardenlebern, etwas Pastetengewürz, ein halbes Gläschen Cognac und ein zerschlagenes Ei werden mit den Würfeln gut verrührt und eingefüllt. Mit einem dünnen Bindfaden wird der Fuß geschlossen, aber ohne Knoten, und so unter Beigabe von kleinen Knochen langsam weichgedünstet. Etwa zwei Stunden sind dazu erforderlich.

Dann nimmt man den Fuß heraus, wendet ihn in frischem Mie de pain und läßt ihn auf dem Holzkohlenrost von allen Seiten Kruste nehmen. Der Fond wird mit Sherry und Kalbsjus behandelt und à part gegeben.

JUNGSCHWEINSPFEFFER

CIVET DE PORC

Vorderes, durchwachsenes Jungschweinfleisch, das nicht zu viel, aber auch nicht zu wenig Fett haben darf, wird in große Würfel von rund drei Zentimeter Durchmesser geschnitten, gesalzen und mit Paprika bestreut. Man mischt gut durcheinander und läßt eine halbe Stunde ruhen. Darauf wird das Ganze in heißem Schweineschmalz angebraten, zwei Eßlöffel Zwiebeln, ein Eßlöffel feingehackte Schalotten und zwei ebensolche Knoblauchzehen beigefügt, durcheinandergemischt und nach einigen Minuten ein kleines Quantum Mehl darübergestreut und mit angeröstet. Mit Bordeaux und gutem Kalbsfond sowie einem Bouquet garni läßt man es etwa eine Stunde zugedeckt langsam weich kochen. Wenn das Fleisch fertig ist, stellen Sie es beiseite, fetten gut ab und legieren das Ganze mit wenig frischem Schweineblut, dem Sie einige Tropfen Essig beigefügt haben.

Als Beilage eignet sich am besten ein Kartoffelpüree au gratin, kleine leichte Kartoffelklöße oder irgendein Teigprodukt.

JUNGSCHWEIN SZEGEDINER ART

JEUNE PORC MODE DE SZÉGÉDIN

Das Schwein wird wie bei obigem Rezept geschnitten. Vorher geben Sie in eine Braisière reichlich Zwiebelscheiben, einige dünne Speckstreifen und rösten alles zusammen in Schweineschmalz mit einem Eßlöffel ungarischen Rosenpaprika. Nun geben Sie das Fleisch dazu, lassen Brühe ziehen, die Sie vollständig einkochen, fügen ein kleines Quantum Mehl bei, lassen alles wenige Minuten mijotieren, füllen halb und halb mit süßem Rahm und gutem Kalbsfond auf und lassen langsam etwa eine Stunde dämpfen.
Inzwischen haben Sie ein entsprechendes Quantum frisches Sauerkraut so gekocht, daß es fast ohne Brühe ist, fügen es dem Schweinefleisch bei und dünsten alles zusammen weitere zwanzig Minuten.

SCHWEINSRÜCKENSTÜCK BERNADOTTE

SELLE DE JEUNE PORC BERNADOTTE

Wie immer, wählt man das Rückenstück ebenfalls von einem jungen Tier, salzt und würzt es. Eine große Zwiebel wird ganz fein gehackt. Weiterhin stellt man sich für jede Person zwei Eßlöffel frisches weißes Apfelmus bereit. Weißbrot vom Tage vorher schneiden Sie in feine Würfel.
Sie braten das Carré in Butter sorgfältig ab, nehmen es, sobald es fertig ist, heraus und lassen die Zwiebel leicht gelblich, aber nicht braun werden. Dann fügen Sie einen Löffel Kalbsjus und das Apfelmus hinzu, legieren damit den kräftigen Fond und geben ein kleines Gläschen Aquavit dazu. Die Sauce darf nicht zu dick sein, muß aber gut decken.
Das fertige Rückenstück wird geschnitten, auf tiefer Porzellanplatte angerichtet, die Sauce darübergegossen und zum Schluß die in Butter frisch gerösteten braunen Brotwürfelchen darübergegeben. Man spare nicht mit Brotwürfelchen, die mit der Apfelsauce zusammen herrlich schmecken.

JUNGSCHWEINSLENDE MIT KNOBLAUCH

FILET DE PORC À L'AIL

Sie nehmen ein schönes Stück Jungschweinscarré, und zwar den Teil, der das eigentliche Filet umgibt, entfernen sorgfältig von unten den Knochen, salzen, geben Pfeffermühle darüber und legen einige geschälte, einmal geteilte Knoblauchzehen darüber. Sie rollen das Fleischstück schön ein und binden es dann sorgfältig wie bei einem Nierenbraten.
Erst tags darauf wird die Schweinslende mit den feingehackten Knochen umgeben und in Schweineschmalz gebraten. Sobald es angebraten ist,

löschen Sie mit wenig braunem Fond ab und lassen das Ganze unter öfterem Umwenden und Begießen eineinhalb bis eindreiviertel Stunden langsam dünsten.
Als Beigabe eignen sich am besten Salzkartoffeln oder eine frische Kohlart. Fast noch besser schmeckt diese delikate Platte kalt genossen. Der gute Fond bildet mit dem erkalteten Schweinefett einen pikanten Aufstrich für kleine Weißbrotschnitten. Man gibt dazu grünen Salat.

JUNGSCHWEINSLENDE GETRÜFFELT

FILET DE PORC TRUFFÉ

Die Schweinslende wird wie oben präpariert und ausgebeint, aber kein Knoblauch dazu verwendet. Zur getrüffelten Schweinslende benötigen Sie eine kleine Schweinsfarce wie für Pasteten, unter die Sie aber einige Löffel Trüffelfond arbeiten. Außerdem schneiden Sie drei bis vier geschälte gekochte Trüffeln in nicht zu dünne Streifen.
Nun breiten Sie das Filet aus, bestreichen es mit der Farce und geben die Trüffeln so darüber, daß sie sich beim Roulieren verteilen, ficelieren das Ganze und geben es in den Ofen. Den Fond löschen Sie mit Sherry und guter Kalbsbrühe ab und servieren ihn à part.
Als Beilage gebe ich hierzu am liebsten in Butter gedünstete Auberginen und Tomaten gemischt.

JUNGSCHWEINSKOTELETT LÜTTICHER ART

CÔTELETTE DE PORC LIÉGEOISE

Sie wählen zum Jungschweinskotelett Lütticher Art nicht zu dünne, etwa zweihundert Gramm schwere Stücke, die von schöner rosa Farbe sind, salzen sie und geben Pfeffermühle darüber.
Belgischen Chicorée reinigen und waschen Sie inzwischen gut, kochen ihn eine Viertelstunde in Salzwasser ab und geben ihn darauf in ein stark gebuttertes dickes Geschirr, legen einige Zwiebel- und Karottenscheiben darum, sowie ein Stück halbweichgekochten, von der Schwarte befreiten, mageren Speck. Das Ganze bestreuen Sie mit wenig Wacholderbeeren, salzen und bedecken es mit Butterpapier, nachdem Sie vorher noch einige Löffel weißer kräftiger Brühe beigefügt haben. Sie lassen diesen Chicorée etwa eine Stunde dämpfen, schneiden den Speck in dünne Scheiben, rösten die Koteletts, legen je ein Speckscheibchen quer über ein Kotelett und geben den parierten Chicorée darauf.

GEFÜLLTES SCHWEINSKOTELETT WALTERSPIEL

CÔTELETTE DE PORC WALTERSPIEL

Sie schneiden und parieren Koteletts im Gewicht von rund hundertachtzig Gramm wie gewöhnlich, aber ohne sie zu klopfen. Ein sehr scharfes, dünnes, abgeschliffenes Ausbeinmesser führen Sie quer in das

Kotelett ein, so daß die Öffnung so klein wie möglich bleibt, sich aber innen eine Tasche bildet. Sie mischen eine feine Leberfarce mit reichlich feingehackten Trüffeln und füllen damit das Kotelett unter Benützung eines langen dünnen Ausstechers, salzen und würzen, und braten dann das Kotelett auf dem Holzkohlenrost sorgfältig. Beim Servieren umgeben Sie es mit einem kurz eingekochten Madeirafond.
Beilage: frische, kurz gedämpfte Gurken.

JUNGSCHWEINSFILET TEUFELSART

FILET DE JEUNE PORC DIABLE

Für Filet auf Teufelsart wird nur das eigentliche, kleine Schweinsfilet verwendet. Das Stück wird gesalzen, gespickt und mit zerdrückten weißen Pfefferkörnern bestreut. Darauf machen Sie es auf dem Rost fertig, so daß es schön saftig ist, begießen es mit einer halbweichen, frisch hergestellten Maître-Butter und geben dazu am besten Kartoffelpüree, das die Schärfe etwas nimmt.

STRASSBURGER BÄCKEOFE

Das Elsaß hat nicht nur eine Reihe weltbekannter, großer Köche hervorgebracht, sondern auch jeder Privathaushalt hütet dort seine eigenen altüberlieferten Rezepte und Gepflogenheiten. Ein echtes Elsässer Gericht ist der „Bäckeofe". Schon seine Bezeichnung beweist, daß es dort von jeher Brauch war, neben dem Kuchen auch seine Fleischspezialitäten getrost dem Bäcker zur Fertigstellung zu überlassen. Denn dieser ist selbst meist ein Leckermaul und weiß ganz genau, wie lang der irdene zugeklebte Topf in seinem „Bäckeofe" schmoren muß, um dieser Bezeichnung Ehre zu machen. Im allgemeinen sind das etwa drei Stunden. Für rund acht Personen legen Sie eine große irdene Spezialkasserolle vollständig mit dünnen mageren Speckscheiben aus und bedecken diese reichlich mit Zwiebelscheiben. Darauf wird das Halsstück eines Jungschweines gelegt, an dem man noch drei bis vier Rippchen gelassen hat, sowie ein Hammelrückenstück, beides vorher angebraten, gut gesalzen und gewürzt, sechs bis acht gehackte Knoblauchzehen darübergestreut, ein Bouquet mit Thymian dazugegeben und die Kasserolle bis oben mit kleinen geschälten ganzen rohen Kartoffeln aufgefüllt, gesalzen und mit etwas Pfeffermühle gewürzt. Da die Kartoffeln viel Flüssigkeit ansaugen, bedecken Sie alles mit einer guten Kalbsbrühe. Dann schließen Sie die Terrine mit dem Deckel und einem dicken Wasserteig.

Auf diese Weise haben Sie mittags ein sehr gutes Gericht, das sich freilich auch noch raffinierter ausgestalten läßt. Meine Elsässer Freunde pflegten mir einen ihrer vorzüglichen Naturweine dazu zu kredenzen.

DAS SPANFERKEL

COCHON DE LAIT

Nach meiner Meinung darf das Spanferkel nicht unter vier Wochen alt sein, weil es sonst zu weichlich schmeckt. Die Zubereitungsarten sind verschieden: es wird am besten ganz und gefüllt serviert, oder ungefüllt am Spieß gebraten. Leider hat aber nicht jeder Koch Spießvorrichtungen zur Verfügung, und deshalb muß er oft zur Bratpfanne greifen oder aber eine ovale tiefe Braisière benutzen.
Das Ferkel lassen Sie innen gut austrocknen, reiben es mit Salz und Paprika oder Pfeffermühle gut ein und ziehen die Beine mit einem Bindfaden dicht an den Leib heran, um so dem Ferkel eine fast sitzende Stellung zu geben. Einige zwischen den Beinen durchgesteckte Holzspießchen tun hierbei gute Dienste.
Wenn Sie den Braten nicht am Spieß fertigstellen, umgeben Sie ihn mit feingehackten Kalbs- oder Schweineknochen und braten ihn sorgfältig unter öfterem Begießen. Weil der dünne Rücken viel eher fertig ist als die Keulen, bedeckt man ihn zweckmäßig mit einer Speckschwarte. Falls ich das Ferkel am Spieß brate, binde ich eine Schwarte darüber.
Ein vier Wochen altes Ferkel braucht etwas über zwei Stunden. Sobald es Farbe genommen hat, bestreichen Sie es öfter mit einer in Bier getauchten Speckschwarte. Manche gießen auch Bier daran, aber eigentlich soll sich der Bratvorgang ohne Beigießen von Flüssigkeit abspielen. Das Spanferkel muß knusprig sein und eine prachtvolle, kastanienbraune Farbe haben.

In manchen Ländern wird das Spanferkel gefüllt. Die Engländer zum Beispiel geben eine fette Fülle aus gehacktem Rindsnierenfett, eingeweichtem Weißbrot, reichlich gedünsteten Zwiebeln und Ei dazu. Ich würde aber zu folgender Füllung raten: Sie schwitzen Schalottenzwiebeln mit wenig Knoblauch in Butter an, fügen die feingehackte Leber, die Lunge und das Herz des Tieres bei, geben einige in Milch eingeweichte und ausgedrückte Weißbrotscheiben dazu, weiterhin einige Eßlöffel roher Bratwurstfüllung, ein ganzes gut geschlagenes Ei, zwei Eßlöffel grobgehackte Petersilie und einen halben Teelöffel Majoran, selbstverständlich entsprechend Salz (nicht zu viel), rühren alles ziemlich schaumig, füllen damit das Ferkel und nähen es mit einem dünnen knotenlosen Faden zu.
Das gefüllte Schweinchen braucht selbstverständlich länger, um fertig zu werden.
Früher haben wir gefüllte Spanferkel aus Moskau bezogen. Das Grundelement der Füllung bestand außer aus Herz und Leber in Buchweizengrütze. Diese Moskauer Ferkeln waren sehr gut und von einem eigenartigen Geschmack, bei dem besonders eine Salbeizugabe hervortrat. Sie wurden nur kalt mit einer ebenfalls kalten pikanten Sauce genossen.

WILDBRET UND GEFLÜGEL

DU GIBIER ET DE LA VOLAILLE

VOM WILDBRET

DU GIBIER

FRISCHLINGSRÜCKEN

SELLE DE MARCASSIN

Das ausgewachsene Wildschwein kommt für die feine Restaurant- und Herrschaftsküche mit Ausnahme des gefüllten Kopfes, über den anderweitig schon genügend geschrieben ist, nicht in Frage. Ich beschäftige mich daher mit dem Fleisch des Frischlings, des jungen Wildschweines. Meistens wird der Frischling abgebrannt, das heißt, er wird durch Verbrennen der Haare gesäubert. Er erhält aber dadurch einen penetranten Geschmack. Mit einiger Geschicklichkeit läßt sich die Schwarte vom Rücken so dünn wie möglich ablösen. Man spickt dann den Rücken reichlich mit nicht zu dünnen rohen Trüffelstiften und läßt ihn mit Speck bardiert im Kühlraum hängen.

Man hackt einige Kalbs- und Frischlingsknochen ganz fein, gibt sie mit zwei Eßlöffeln Butter und mehreren, in große Stücke geschnittenen Zwiebeln und Karotten in eine passende Bratpfanne. Der Rücken wird gesalzen und so gebraten, daß er von außen schön Farbe hat, unter keinen Umständen aber darf er durchbraten; das heißt, er muß an den Knochen noch rosa sein.

Daraufhin wird die Butter abgegossen; die Knochen werden mit einem Glas Sherry und mit einigen Löffeln kräftigen Kalbsfonds abgelöscht. Man läßt eine Viertelstunde kochen, gibt einige Tropfen Zitronensaft dazu und passiert durch. Von Cognac oder Rotwein sehe ich ab, weil der Trüffelgeschmack, verbunden mit dem des Wildes, ein hervorragendes Aroma ergibt.

Zum Frischlingsbraten gibt man am besten Champignons, Steinpilze oder Morcheln; keine Kartoffeln, eher Risotto oder frischen süßen Mais.

FRISCHLINGSKOTELETT FELIX FAURE

CÔTELETTE DE MARCASSIN FÉLIX FAURE

Dünne Frischlingskoteletts werden gesalzen, mit etwas Pfeffermühle und wenig feingehacktem Thymian gewürzt, in geschlagenem Ei und frischem Mie de pain paniert und in geklärter Butter saftig herausgebacken. Als Garnitur gibt man ganze geschälte Trüffeln, mit wenig Sherry und weißem Geflügelfond zusammen mit Champignonköpfchen poschiert, gekochte Makkaroni, in ein Zentimeter lange Stückchen geschnitten und mit den Champignons und Trüffeln, deren Fond kurz eingekocht ist, gemischt. Eine naturelle, aus kleingehackten Wildschweinsknochen gezogene kräftige Jus gibt man ohne Beimischung von Cognac oder dergleichen extra.

HIRSCHKALBSRÜCKEN

SELLE DE DAIM

Der Rücken eines jungen und feisten Hirschkalbes, das, wie der Jäger sagt, „gut bei Wildbret" ist, stellt eine Delikatesse dar und ist dem Rehrücken gleichzustellen.

Im allgemeinen bereitet man den Hirschkalbsrücken wie den Rehrücken, auf den ich im folgenden zu sprechen komme.

DAS REH

LE CHEVREUIL

Das Reh ist, vom Mai bis zu seiner Brunftzeit, in Mitteleuropa wohl als das edelste Wildbret anzusprechen. Während der Fasan und anderes Wildgeflügel in Frankreich besser ist als in Deutschland, steht das Rehwild bei uns höher in der Qualität. Ob die Feinschmecker mit der Behauptung recht haben, das weibliche Rehwild sei besser als das männliche, bleibe dahingestellt. Ich finde keinen Unterschied. Im Gegenteil, vielleicht ist vor der Brunftzeit der Bock vorzuziehen.

Ein schön gespickter, auf die Minute genau gebratener Rehrücken ist eine wahre Delikatesse. Aus Unerfahrenheit wird bei der Herstellung dieses vortrefflichen Bratens viel gesündigt. Wozu läßt man ihn so lange abhängen? Ein Rehrücken ist doch kein Ochsenfleisch! In Kriegszeiten war ich im Fleischverbrauch für meine Familie oft auf meine kleine Jagd angewiesen und habe ein Reh häufig schon in den ersten drei Tagen nach dem Erlegen verwendet. Und immer waren Rücken und Keulen wunderbar. Wenn ich großes Weidmannsglück hatte, mußte ich einen Rücken gelegentlich zwölf bis vierzehn Tage hängen lassen. Er war nach diesem Abhängen bestimmt nicht besser als der drei Tage alte. In großen Küchen kann man des öfteren beobachten, daß die Rehrücken gespickt mehrere Tage im Kühlraum liegen, wodurch sie ihre Säfte verlieren. Der Rehrücken muß während der Aufbewahrung in der Haut bleiben; erst am Tag des Gebrauches darf sie abgelöst und der Rücken gespickt werden.

Mit dem Fond bereitet man zumeist eine gute Rahmsauce; man stellt mit saurem Rahm nur so viel davon her, als man benötigt, und fügt etwas Wildglace und Zitronensaft bei.

Es gibt viele Feinschmecker, die dem in Rahm gedämpften Rehrücken den Vorzug geben. Das ist nicht ohne weiteres von der Hand zu weisen: die Sauce ist natürlich ausgezeichnet, weil sich der ganze Wildgeschmack in ihr konzentriert. Wir müssen es unseren Gästen überlassen, welche Art der Zubereitung ihnen am besten gefällt.

Rehragout, zu dem ich nur die Büge und den Hals verwende, mariniere ich nicht, oder nur, wenn ich aus Gründen der Haltbarkeit dazu ge-

zwungen bin. Der alte Zopf mit der Beize laugt das Fleisch nur aus. Die Beize nimmt ihm den Wildcharakter, der dabei meist dem Essig zum Opfer fällt.

REHRÜCKEN MENDELSSOHN

SELLE DE CHEVREUIL MENDELSSOHN

Große, gleichmäßige, reife Reinetten oder Calvilleäpfel — Sie rechnen einen Apfel pro Person — befreien Sie von Stiel und Butzen, nehmen das Gehäuse von oben heraus und dünsten sie mit etwas frischer Butter und Weißwein, ohne daß sie platzen.
Pro Person braten Sie einen Krammetsvogel mit Wacholder scharf, aber saftig. Sie lösen die Brüstchen der Krammetsvögel aus und stoßen den übrigen Teil der Vögel im Mörser, unter Beigabe der Jus und weißen Portweins, passieren dieses Mus durch ein nicht zu feines Drahtsieb und füllen es in mittelgroße Blätterteigtartelettes ein. Die Flügelchen bestreichen Sie leicht mit Glace und setzen sie schön darauf. Die Tartelettes werden nun warm gestellt.
Die Äpfel füllen Sie mit englischem Orange-Jam, unter das Sie einen Mittellöffel französischen Senf gemischt haben. Auch diese Äpfel werden heiß gehalten.
Von dem Fond des saftig gebratenen Rehrückens präparieren Sie eine Rahmsauce, fügen einen Löffel Kalbfleisch- oder Wildglace und etwas Zitronensaft bei, umgeben den Rehrücken abwechselnd mit den Tartelettes und den Äpfeln und reichen die Sauce à part.
Am besten schmeckt dazu ein frisch hergestelltes, schaumiges Kartoffelpüree.

REHRÜCKEN FREIBURGER ART

SELLE DE CHEVREUIL À LA MODE DE FRIBOURG

Der Rücken wird wie üblich abgehäutet und gespickt, dann läßt man ihn mit halb Kalbs-, halb Rehknochen, einigen Aromen und Gewürzen in Butter Farbe nehmen und hierauf in saurem Rahm weich werden. Sobald der Rücken weich ist, nimmt man das Ganze heraus, passiert den Rahmfond und vermischt ihn mit einigen Löffeln möglichst frisch gekochter Preißelbeeren und einem Löffel Wildglace.
Als Beigabe kleine, ganze, vom Kernhaus befreite gebratene Birnen, scharf geröstete Pfifferlinge und Spätzle.

REHRÜCKEN CUMBERLAND

SELLE DE CHEVREUIL CUMBERLAND

Der Rücken wird enthäutet, gespickt und saftig gebraten. Das Charakteristische an diesem Gericht ist die Sauce:
Sie hacken eine nicht zu große Zwiebel, zwei Schalotten und eine

Knoblauchzehe sehr fein, kochen sie in halb Weißwein, halb Essig weich und lassen die Flüssigkeit dabei fast vollständig verdunsten. Nun kommt der kurz eingekochte Fond des Rehrückens dazu, zwei Eßlöffel frisches Tomatenpüree, zwei Eßlöffel braune Sauce, ein Löffel Wild- oder Kalbsglace, der Saft von zwei Apfelsinen, ein Mittellöffel französischen und ein Teelöffel aufgelösten englischen Senfs. Sie lassen alles gut einkochen, passieren diese pikante Sauce und servieren sie à part.
Als Garnitur geben Sie geschnittene frische Steinpilze, in Olivenöl mit wenig Schalotten und Curry abgeröstet, kleine, in Milch abgekochte Kastanien und mit Parmesan bestreutes, überkrustetes Apfelmus.

DER HASE

LE LIÈVRE

Der Hase ist in ganz Mitteleuropa, nicht nur auf dem Tisch des Feinschmeckers, ein willkommenes Gericht. Vielerorts ist er ein ausgesprochenes Volksnahrungsmittel.
Schon in den kalten Frühjahrsmonaten wird er, wie der Jäger sagt, „gesetzt". Er muß nicht nur die Unbilden der Witterung ertragen, weit schlimmer sind für ihn die Verfolgungen durch allerlei Raubwild. Aber wenn er diese Anfangsgefahren übersteht, so findet er im Frühjahr einen geradezu königlich gedeckten Tisch vor: die schönsten Kräuter, die feinsten Triebe, alles, was da keimt und sproßt, steht ihm zur Verfügung und trägt zu seinem Gedeihen bei. Und deshalb schmeckt er auch so gut.
Der entbalgte Hase, von kundiger Hand aufgeschlossen, läßt sich leicht ohne Schmutzerei von den Eingeweiden befreien. Das wichtigste ist die Leber, die Lunge und das Blut. Gerade das letztere gibt dem Hasenpfeffer den eigentlichen Charakter. Wenn ich es nicht sofort verwenden kann, stelle ich es mit einigen Tropfen Essig beiseite. Im Privathaushalt verwendet man meistens den ganzen Hasen, während im Restaurant der Rücken gespickt und für sich gebraten wird, während die Vorderläufe als Hasenpfeffer, die Keulen für Terrinen, Pasteten oder aber als Hasenpfeffer für das Personal Verwendung finden.

HASENPFEFFER

CIVET DE LIÈVRE

Ob der Hasenpfeffer, wie allgemein üblich mariniert oder einfach wie Hasenragout behandelt, besser schmeckt, darüber kann man geteilter Meinung sein. Ich persönlich bin für das letztere, denn ich wüßte nicht, wieso der reine Hasengeschmack durch Essig verbessert werden sollte. Ich nehme für acht Personen acht Vorderläufe und durchschlage sie im Gelenk, weil das ganze Stück auf dem Teller zu groß wirkt. Ich salze und gebe nicht zu wenig Pfeffer bei. Des weiteren präpariere ich zwei Dutzend

kleine, weiße, geschälte Zwiebeln, ein halbes Pfund mageren, milden Speck, von der Schwarte befreit und in ein Zentimeter dicke Streifen geschnitten, und vier zerdrückte Knoblauchzehen. Die Speckstückchen lasse ich fünf Minuten in Wasser aufkochen und stelle sie beiseite.

Dann drehe ich die Hasenstücke in Mehl herum und lasse sie zusammen mit dem Speck, den Zwiebeln und den Knoblauchzehen in Butter Farbe nehmen. Ist dies soweit, übergieße ich das Ganze mit einer halben Flasche Burgunder und dem gleichen Quantum eines guten, kräftigen Kalbsfond. Ich gebe dann ein Thymian-, ein Rosmarinzweigchen, ein halbes Lorbeerblatt, zwei Nelken, einen Eßlöffel Weinessig, einen guten Eßlöffel Johannisbeergelee und einen Mittellöffel roh gehackter Schalotten, sowie ein Gläschen Cognac dazu. Alles mische ich gut durcheinander und lasse den Hasenpfeffer auf gelindem Feuer etwa eineinhalb Stunden langsam kochen. Kurz vor dem Servieren füge ich das Hasenblut und den Saft von einer Zitrone bei.

Es ist gar nicht nötig, daß der Hasenpfeffer in einer dicken Mehlsauce herumschwimmt. Nach meiner Art hergestellt, bekommt er durch das Umwenden im Mehl genügend Bindung. Ich passiere die Sauce auch gar nicht, sondern lasse alles darin. Manche Kollegen, die zuviel tun wollen, geben auch noch Steinpilze oder Champignons hinein. Gewiß kein Unglück, aber ein guter Hasenpfeffer will einfach bleiben. Selbsthergestellte frische Nudeln oder Spätzle verbinden sich mit der prachtvollen Sauce zu einem ganz seltenen Genuß.

Doch eines wird beim Hasenpfeffer oft vergessen: das sind lange, dreieckig geschnittene Croutons, die man in Butter oder Olivenöl braun röstet, so daß sie inwendig noch saignant sind. Sie gehören unbedingt dazu.

MARINIERTER HASENPFEFFER

CIVET DE LIÈVRE MARINÉ

Der Hase wird genau so vorbehandelt wie oben und dann in ein Porzellan- oder Glasgefäß gegeben. Man gibt dazu in Scheiben geschnittene Zwiebeln, einige Schalotten, zwei zerquetschte Knoblauchzehen, zwei bis drei Nelken, ein kleines Lorbeerblatt, Petersilie, Thymian und Rosmarin. Dann wird das Ganze mit gutem Bordeaux begossen, etwas Pfeffermühle, nicht zuviel Salz und ein kleines Glas allerfeinster Weinessig darübergegeben, und zugedeckt kalt gestellt.

Tags darauf nehme ich die Fleischstücke heraus und lege sie auf ein trockenes Tuch, damit sie außen nicht mehr feucht sind. Ich lasse sie dann mit der gleichen Menge Speck und kleinen Zwiebeln wie beim vorigen Rezept in frischer Butter anrösten, füge etwas Pastetengewürz und einige Eßlöffel Mehl bei und lasse sie unter ständigem Umrühren weiter Farbe nehmen. Dann begieße ich das Ganze mit der Beize und einigen Löffeln

Kalbsfond und lasse den Hasenpfeffer bei gelindem Feuer etwa eineinhalb Stunden dünsten. Kurz vor dem Servieren füge ich die angebratene, passierte Leber, das Blut, ein Glas Kirschwasser und zwei Löffel erwärmtes Johannisbeergelee bei. Auch hierzu dürfen frische Croutons nicht fehlen. Im Süden wurden mir auch einmal entkernte Oliven und kleine Tomaten dazu gereicht. Ich finde das jedoch nicht angebracht, weil es sich mit dem Geschmack des Hasenpfeffers nicht gut vereint.

DER HASENRÜCKEN

LE RÂBLE DE LIÈVRE

Für Hasenrücken kann man nur einen heurigen Hasen verwenden. Wenn er aus einer guten Gegend kommt, wiegt so ein Junghase fünf bis sechs Pfund.

Die Hasenfilets löse ich vorher aus und verwende sie für eine Terrine oder aber auch, mit den Hasennieren zusammen, für ein kleines pikantes Vorgericht.

Der Rücken wird gespickt, gesalzen — ich verwende auch Paprika — und mit einigen kleingehackten Hasenknochen in reiner, frischer Butter auf die Minute genau gebraten. Er muß unter allen Umständen am Knochen noch rosa bleiben. Nach dem Herausnehmen stelle ich eine klare, naturelle Jus ohne Beigabe von irgendeinem Schnaps oder Wein her.

In Norddeutschland und auch in den baltischen Provinzen bräunt man den Hasenrücken mit Hasenknochen in Butter an und schmort ihn dann in sauerem Rahm. Er ist als Junghase bald weich und muß zwar leicht von den Knochen gehen, aber immer noch seine Substanz behalten. (Viele verwenden dazu auch zerquetschte Wacholderbeeren.) Ich füge in diesem Fall dem Rahm etwas Kalbsglace und den Saft einer Zitrone bei. Diese Zubereitungsart wurde mir vor allem in Forsthäusern dargeboten. Sie ist nicht schlecht, persönlich ziehe ich aber den wie oben genau gebratenen Rücken vor; nach meinem Dafürhalten ist er feiner und behält eher seinen speziellen Charakter.

VOM GEFLÜGEL

DE LA VOLAILLE

An der Spitze des Geflügels steht ohne Zweifel die Poularde oder der Kapaun. Auf dem Gebiete der Mastgeflügelzucht ist Frankreich für die ganze Welt tonangebend. Die „volaille de Houdan" ist jeder anderen überlegen. Aber auch in der Bresse, in der Gegend von Châlons und im Périgord werden allerbeste Qualitäten zum Verkauf gebracht. Auch Belgien hat sich in den letzten fünfzig Jahren einen großen Teil nicht nur des europäischen, sondern auch des überseeischen Marktes erobert.
Im Gegensatz zu den großen Entenmästereien, wie wir sie in Oldenburg, in Nordfrankreich und besonders in Long Island bei New York finden, wo täglich manchmal in einem Betrieb bis zu fünftausend junge Entchen schlüpfen, ist die Zucht und Mast der Poularde meistens dem kleinen Liebhaber vorbehalten. Ich hatte Gelegenheit, in Tervueren bei Brüssel ein in der Ausnützung von kleinen, selbstgebauten Glashäusern geradezu geniales System kennenzulernen. Auf verhältnismäßig wenigen Quadratmetern produzierte da der Züchter gleichzeitig schöne Brüsseler Trauben, Pfirsiche — ebenso schmackhafte wie die aus Montreuil —, herrliche Erdbeeren, manchmal auch Gurken und Melonen, während darunter auf dem Boden ein kleines Volk von Mechelner Kuckucksperbern (Volaille de Mâlines) heranwächst. Er hat immer nur so viele, wie er gerade aufziehen und mästen kann.
Denis Meert in Brüssel ist, soviel mir bekannt, der eigentliche Begründer und Vater dieses, jetzt zu einer weitverbreiteten Heimindustrie angewachsenen Gedankens. Er war es, der den Kleinbesitzern mit Rat und Tat an die Hand ging, diese verhältnismäßig billigen Gewächshäuser einzurichten. Sie lassen sich mit einigen Briketts im Winter heizen, bringen Geld und machen den Besitzern Freude.

Das kastrierte Männchen des Masthuhns (Poularde) nennt man Kapaun (Chapon). Man kann geteilter Meinung sein, ob das Hähnchen durch das Kastrieren an Qualität gewinnt. Ich glaube: ja. Auf alle Fälle wird das Tier dadurch geruhsamer und es setzt leichter Fett an.

England hat ebenfalls gutes Geflügel, besonders Sussex. Doch kann es sich im Geschmack mit dem französischen und belgischen nicht vergleichen. Ein ausgezeichnetes Masthuhn finden wir ferner in der Steiermark, besonders in der Grazer Gegend. In den letzten Jahren hat auch Amerika auf diesem Gebiet große Erfolge zu verzeichnen.

In Deutschland wurden viele Versuche unternommen, uns in dieser Beziehung vom Ausland unabhängig zu machen. Einigen Leuten ist es gelungen, etwas Ähnliches hervorzubringen, nachdem sie Eier, Futter und Fachleute vom Ausland kommen ließen. Aber als die Erzeuger zu rech-

nen anfingen, mußten sie feststellen, daß ihre Poularden dreimal mehr kosteten als die vom Ausland bezogenen. Eine große und rühmliche Ausnahme, ja geradezu ein Monopol, bedeuten die Hamburger Stubenküken.

MASTHUHN VOM SPIESS

POULARDE À LA BROCHE

Die jahrhundertealte Art der Zubereitung des Masthuhns, nämlich am Spieß über einem Holzkohlenfeuer, ist immer noch die beste. Die moderne Apparatur für größere Betriebe, die sich das alte Verfahren nicht mehr leisten können, besteht in mehreren, übereinander waagrecht laufenden Spießen. Die Wärme wird dabei manchmal durch Gas, durch Elektrizität oder auch durch andere Feuerquellen hervorgebracht.
Ich selbst habe einen elektrisch beheizten Bratspieß erfunden, dessen Hauptteil, ein Glaszylinder, während des Bratens vollständig klar bleibt und nicht den geringsten Geruch entwickelt. Man kann nicht nur Geflügel, sondern auch anderes Bratgut schnell und vorteilhaft damit zubereiten. Mein Apparat ist in fast allen Staaten patentiert. Hunderte von Anerkennungsschreiben und höchste Auszeichnungen auf Ausstellungen bestätigen seine Brauchbarkeit und seine Vorteile.
Die Bratdauer einer Poularde oder Ente kann man dem Laien mit rund elf Minuten pro Pfund Gewicht des dressierten Vogels angeben; doch der Fachmann hat es im Gefühl, wenn der Braten fertig ist. Ich rate, die Flügel der Poularde roh abzuschneiden und damit ein separates, delikates Frühstücksgericht herzustellen. Die Brust der am Spieß gebratenen Poularde muß unbedingt „bardiert", das heißt in Speckscheiben gehüllt sein, weil dieser dünnere Teil sonst austrocknet, bevor die dickeren Keulen fertig sind.
Natürlich kann eine im Ofen sorgfältig in geklärter Butter oder Geflügelfett gebratene Poularde ebenfalls sehr gut sein. Sie muß fleißig begossen und öfters gewendet, kurz, mit Liebe hergestellt werden. Wenn sie, im letzten Augenblick mit etwas grobem Salz bestreut, knusprig zu Tisch kommt, wird niemand fragen, ob sie am Spieß gebraten ist oder nicht.
Ich habe es zu meinem Prinzip gemacht, alles geschnittene Bratgeflügel im letzten Augenblick mit sehr wenig, gerade fertiger gelber Butter zu begießen. Leider geben viele Kollegen kochende Jus darüber, was nicht nur dem Aussehen, sondern vor allen Dingen auch dem Geschmack abträglich ist.

MASTHUHN GETRÜFFELT

POULARDE TRUFFÉE

Bei dieser auf der ganzen Welt bekannten Platte werden nach meiner Ansicht große Fehler gemacht. Ich habe es erlebt, daß mir in renommierten Häusern eine Poularde vorgesetzt wurde, in die man ein-

fach große rohe ungeschälte Trüffeln von vorne hineingegeben hatte, worauf man das Masthuhn an den Spieß steckte oder im Ofen schön braun briet. Es hatte zwar einen schönen Trüffelgeschmack, aber die Trüffeln waren noch hart und roh. Wenn ich schon ganze Trüffeln in der Poularde servieren will, muß ich sie vorher schälen und ganz kurz halbgar kochen. Ich gebe sie dann in Verbindung mit feingeschnittenem, rohem, etwas mit Pastetengewürz bestreutem Poulardenfett hinein und serviere den Trüffelfond, mit etwas Geflügeljus verkocht, à part.
Jedoch halte ich folgende Zubereitung für die beste: Ich schiebe ziemlich dicke Scheiben geschälter roher Trüffeln unter die Haut, so daß die ganze Brust damit bedeckt ist, und ziehe die Haut wieder darüber. Die feingehackten Trüffelschalen gebe ich in das Innere des Tieres. Ich dressiere dieses, umwickle es mit Speck und lasse es ungefähr achtundvierzig Stunden mit den Trüffeln in einem Porzellangefäß zugedeckt im Kühlraum stehen. Der Trüffelgeschmack hat sich dann dem zarten Geflügelfleisch vollständig mitgeteilt, die Poularde entwickelt ein prächtiges Aroma und schmeckt wirklich, wie sie schmecken soll.

MASTHUHN VOM ROST

POULARDE GRILLÉE

Ganz große Masthühner sind für die Herstellung am Rost weniger geeignet. Ich verwende dazu nur Tiere von nicht über drei Pfund Gewicht. Flambieren Sie die Poularde und entfernen Sie eventuell vorhandene Federchen! Dann hacken Sie die Flügel ab, ebenfalls die Schenkel oberhalb der Gelenke. Das Rückgrat entfernen Sie, indem Sie mit einem größeren scharfen Messer von hinten nach vorne den Rücken neben dem Rückgrat teilen und darauf ebenso die andere Hälfte vom Rückgrat abtrennen. Das Huhn drücken Sie nun platt, stecken die spitzen Schenkelknochen in die Hautteile ein, schneiden den Hals ab, würzen und salzen das Huhn und geben ihm, ohne Gewalt anzuwenden, eine flache Form. Dann lassen Sie es in Olivenöl auf beiden Seiten Farbe nehmen. Das dürfte ungefähr zwanzig Minuten beanspruchen.
Daraufhin nehmen Sie das Huhn heraus, bestreichen es auf allen Seiten dünn mit, in Wein aufgelöstem, englischem Senf, bestreuen es mit frischen Brotkrumen, denen Sie feingehackte Petersilie beigemengt haben, drücken alles gut an, beträufeln es mit dem in der Pfanne verbliebenen Olivenöl und legen es auf gelindes Holzkohlenfeuer. Nach einiger Zeit wenden Sie es um, beträufeln wieder mit Öl und lassen das Huhn eine runde Viertelstunde von unten und oben fertig rösten. Sie servieren dazu eine halbflüssige, frisch hergestellte Maître-Butter und bedecken es mit dünnen gerösteten, mild gesalzenen Scheiben von magerem Speck. Dazu geben Sie einen hervorragenden grünen Salat und direkt aus der Fritüre abgetrocknete pommes pailles oder pommes chips.

MASTHUHN DERBY

POULARDE DERBY

Eine schöne, große, flambierte und gereinigte Poularde wird von vorne ausgenommen, und der Brustknochen ausgelöst. Wie jede im ganzen zu servierende Poularde, sei sie pochée, poëlée oder étuvée, dressiert man sie, wie der Franzose sagt, „en entrée". Sie tauchen dazu die Poulardenfüße einige Minuten in kochendes Wasser, schaben sie und entfernen die Krallen, indem die Zehen ganz vorn ziemlich gleichmäßig abgeschnitten werden. Einen Zentimeter hinter dem Fuß wird mit dem kleinen Messer um den Knochen herumgeschnitten und das Fleisch bis an das obere Gelenk hin zurückgeschabt, und dann vorsichtig losgelöst. Dann ziehen Sie den Knochen mit dem Fuß heraus, zerteilen ihn in die Mitte und führen den Fuß mit dem halben Knochen wieder in die Öffnung ein. Wenn Sie dann die Poularde, ob gefüllt oder ungefüllt, fertig dressieren, sieht es aus, als ob der Fuß so gewachsen wäre, und er präsentiert sich, unmittelbar am Körper anliegend, sehr gut.

(Alle Köche, die für kalte Buffets oder Ausstellungen arbeiten, müßten sich diese Art des Dressierens zu eigen machen. Denn wie oft sieht man gut herausgebrachte und prächtig dekorierte Poularden, die vollendet wären, wenn sie nicht die Beine in die Luft strecken würden.)

Sie präparieren dann einen Reis à la Derby, etwa zweihundert Gramm: Drei große, schöne, gleichmäßige, geschälte Trüffeln werden in Geflügelbrühe und Sherry etwa zwanzig Minuten weichgedünstet. Zwei frische Stopflebern werden mit Pastetengewürz eingerieben, gesalzen und in Geflügelbrühe und Madeira so poschiert, daß sie innen noch rosa sind. Der Reis wird in heißem Wasser gut gewaschen, getrocknet, in frischer Butter leicht angeröstet, mit weißem Kalbs- oder Geflügelfond, der Brühe von den Gänselebern und der Hälfte des Trüffelsaftes aufgefüllt und ungefähr achtzehn Minuten zugedeckt weichgedünstet.

Zwei Trüffeln schneiden Sie in kleinere Würfel und mischen Sie mit den, auch in Würfel geschnittenen, kleineren Teilen der Gänselebern unter den Reis. Die Hälfte des vermischten Reises füllen Sie von vorne in den Poulardenkörper ein, dressieren ihn, salzen und würzen aber nur wenig, und bardieren ihn mit dünnen Speckscheiben.

In eine passende Braisière geben Sie einen guten Eßlöffel Butter, setzen die Poularde hinein, umgeben sie mit kleingehackten Geflügel- und Kalbsknochen, einigen kleinen Zwiebeln, einer durchschnittenen gelben Rübe sowie drei bis vier Pfefferkörnern — kein Lorbeerblatt! — und lassen sie langsam Farbe nehmen. Dann geben Sie sie in den Ofen, um sie mit größter Sorgfalt, meist auf der Seite liegend, etwa eineinhalb Stunden — eine kleine braucht weniger, eine größere länger — fertig zu poëlieren. Wir haben es dabei nicht eilig und gießen nur, wenn es sich als nötig erweisen sollte, etwas Geflügelfond nach. Erst in der letzten Viertelstunde nehmen wir die Speckscheiben ab und lassen,

wenn nötig, das Masthuhn auf dem Rücken liegend noch ein wenig bräunen.
In der Zwischenzeit wird die restliche Hälfte des Reises in kleine, gut gebutterte Dariolesförmchen eingefüllt, festgedrückt und im Wasserbad warm gestellt. Aus den größeren Gänseleberteilen werden dicke, gleichmäßige Escalopes geschnitten und in eine Gratinplatte, mit Madeira beträufelt, gruppiert. Die Poularde wird herausgenommen und mit Butterpapier bedeckt und warm gestellt.
In der Zwischenzeit kocht man den Poulardenfond unter Beigabe von einem Glas alten Sherry und dem Rest der Trüffelbrühe auf ein entsprechendes Maß ein und passiert ihn durch.
Um die Poularde schön servieren zu können, lassen wir einen mit klarer Butter beträufelten Brotcrouton im Ofen leicht anrösten. Er braucht nicht groß sein, muß aber etwas ausgehöhlt werden, damit wir ihn beim Anrichten von hinten unter die Poularde schieben können, so daß sie auf dem Rücken festliegt.
Vor dem Servieren werden die Dariolesförmchen außen herum gestürzt, abwechselnd mit den warm gemachten Gänseleberschnitten, und beides mit dünnen, glacierten Trüffelscheiben belegt.

MASTHUHN KÖNIG LEOPOLD

POULARDE ROI LÉOPOLD

Das Masthuhn wird wie oben vorbereitet und von vorn ausgenommen. Zur Füllung präpariert man ein entsprechendes Quantum möglichst selbst hergestellter, fein geschnittener, abgekochter Nudeln, drei Portionen, das heißt zweihundert Gramm ausgelöster kleinerer Krebsschwänze und -scheren, in feinen Kräutern mit Sauce tafelfertig hergestellt, einen Eßlöffel Parmesankäse, drei Eßlöffel in frischer Butter leicht angeröstetes Mie de pain und einen Eßlöffel aufgelöste Geflügelglace, vermischt dies alles gut und füllt es in das Huhn, das daraufhin bardiert und, wie oben, sorgfältig poëliert wird.
Dazu reiche ich Massenetkartoffeln und Brüsseler Chicorée, mit Wacholder weißgedämpft.

MASTHUHN AMERIKANISCHE ART

POULARDE À L'AMÉRICAINE

Das Masthuhn nach amerikanischer Art wird genau wie die Poularde Derby präpariert, nur der Reis durch süße, weichgedünstete, trockene Maiskörner ersetzt. Zur Füllung werden ebenfalls Gänselebern und Trüffeln verwendet. Als Garnitur gibt man aber keine Timbales, sondern in geklärter Butter herausgebackene Maiskroketten und an Stelle der Gänseleberschnitten kleine Bukettchen von grünen Spargelspitzen, deren dickeres Ende mit Hollandaise nappiert wird.

MASTHUHN GOTTFRIED KELLER

POULARDE GOTTFRIED KELLER

Sechs zarte, gut gewaschene und blanchierte Lattichköpfe dämpfen Sie in Butter weich und hacken sie sehr fein. Von vier schönen Poulardenlebern entfernen Sie die Galle und hacken sie ebenfalls sehr fein. Des weiteren lassen Sie ungefähr sechs Eßlöffel kleine Weißbrotwürfelchen in frischer Butter gelb werden. Schneiden Sie ein Dutzend geschlossene Steinpilze in Scheiben und dämpfen Sie diese, nachdem Sie sie leicht gesalzen, mit einer Prise gehacktem Salbei in frischer Butter kurz weich. Außerdem präparieren Sie ein Achtelliter Sauce Soubise.

Den Lattich und die Lebern mischen Sie mit den Brotwürfeln, je einem Teelöffel gehackter Petersilie und Estragon, den Steinpilzen und der Sauce Soubise, fügen diesem Gemengsel vier Eigelb bei, rühren das Ganze kräftig durch, salzen und würzen es nicht zu scharf und ziehen zum Schluß den Schnee von vier Eiweiß darunter.

Die Poularde wird wie bei Derby von vorn gefüllt, lose dressiert, bardiert und genau wie die Derby fertiggemacht. Ich betone ausdrücklich, *lose* dressiert, denn sonst laufen Sie Gefahr, daß die Poularde platzt.

Als Garnitur geben Sie gefüllte Laitue braisée und mit Parmesan gratinierte Grießnocken.

MASTHUHN DENIS MEERT

POULARDE DENIS MEERT

Die gut gereinigte Poularde nehmen Sie von vorne aus. Das Masthuhn Denis Meert gehört im Gegensatz zu den vorausgehenden zu den weißen Poulardengerichten. Sie präparieren folgende Füllung:

Ein Pfund frischer junger Spinatblättchen wird in sehr wenig Salzwasser weichgedünstet, ausgedrückt und durch ein feines Drahtsieb gestrichen; ein halbes Pfund gekochter Schinken durchpassiert wie für eine „mousse de jambon"; zwei von der Haut befreite, gut gewässerte Kalbshirne mit einer halben feingehackten Zwiebel und einer Knoblauchzehe nur in Butter weichgedünstet und ebenfalls passiert. Von zwei Scheiben englischem Brot wird die Kruste entfernt, die Scheiben kurz in Milch eingeweicht, ausgedrückt und mit sechs Eigelb nach und nach dem Ganzen beigegeben, alles mit dem Besen verarbeitet, auf Salz und Gewürz abgeschmeckt und schließlich der feste Schnee von sechs Eiern vorsichtig daruntergezogen.

Diese Füllung wird von vorn eingefüllt und dann ziemlich lose zugenäht, da die Füllung sich ausdehnt.

In eine Braisière geben Sie eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, rohe Geflügel- und Kalbsknochen und zwei Scheiben mageren Speck und dämpfen darin den Vogel in Butter, wobei aber unbedingt alles weiß bleiben muß. Sie gießen eine halbe Flasche trockenen Moselwein und

einen Liter Fleischbrühe dazu und lassen die mit Butterpapier bedeckte Poularde mit dem Deckel hermetisch verschlossen etwa eine Stunde und zehn Minuten langsam weich dünsten.
Sie machen eine kleine Mehlschwitze und stellen mit dem Geflügelfond eine kräftige, nicht zu dünne, gut ausgekochte Sauce her, der Sie einen Viertelliter dicken süßen Rahm, den Saft einer halben Zitrone und einige kleine Stückchen frische Butter beifügen, ohne aber die Sauce mit Eigelb zu legieren.
Das Rückgrat der Poularde ebnen Sie so, daß sie waagrecht auf dem Rücken liegenbleibt und geben gleichzeitig Steinpilze à la crème und einen guten Risotto dazu. Das Gericht verlangt viel Sauce, Sie benötigen deshalb zwei Saucièren à part.
Bei dieser Platte soll nicht nur der Gaumen seine Befriedigung finden, sondern auch das Auge sich an dem wirkungsvollen Kontrast der grünen Füllung mit der elfenbeinfarbenen Sauce erfreuen können. Das Gericht ist meinem schon oben erwähnten Freunde Denis Meert gewidmet.

MASTHUHN MIT REIS

POULARDE AU RIZ

Das Masthuhn mit Reis ist eine alte Platte, die, sorgfältig hergestellt, nie ermüdend wirkt. Vor allem im Privathause ist sie sehr beliebt, aber auch in der vornehmen Restaurantküche findet sie in mancherlei Variationen und mit verschiedenen Garnituren immer ein dankbares Publikum.
Ich halte es für richtig, das Masthuhn erst zu blanchieren, das heißt in ungefähr vierzig Grad warmes Wasser zu geben und zum Aufkochen zu bringen. Viele Kollegen zerteilen das Masthuhn auch roh; man kann so allerdings die Bruststücke, die früher fertig sind, herausnehmen und die Keulen noch ungefähr eine Viertelstunde weiterposchieren lassen.
Legen Sie eine gut gebutterte passende Geflügelbraisière mit Zwiebelscheiben, einer halben kleinen Knoblauchzehe sowie Geflügel- und Kalbsknochen aus, setzen Sie die Poularde auf die Seite hinein und lassen alles zusammen gut zugedeckt etwas Brühe ziehen, aber nicht Farbe nehmen. Sie geben einen halben Liter Mosel oder anderen trockenen Wein und einen Liter gute weiße Fleischbrühe dazu, drei bis vier ganze Pfefferkörner, aber keine Nelken und kein Lorbeerblatt, und lassen das Huhn weiterposchieren. Eine kleinere Poularde ist in fünfzig Minuten fertig, eine größere braucht länger. Nie darf die Poularde zu weich sein, man muß darauf beißen können.
Sie entfernen die Haut und stellen mit der entfetteten durchpassierten Brühe und einer Mehlschwitze eine Sauce suprême her, die Sie nach ungefähr zwanzig Minuten Kochdauer mit sechs Eigelb und dickem Rahm legieren. Vor dem Servieren schmecken Sie ab, geben noch den Saft einer halben Zitrone hinein und schlagen die Sauce mit frischer Butter auf.

Sie müssen bei der Herstellung der Sauce daran denken, daß der Reis sehr viel verlangt; je besser die Sauce ist, um so mehr werden Sie von ihr benötigen.
Zum Huhn mit Reis gehört weder ein Risotto noch ein trockener indischer Reis, sondern Sie bereiten ihn auf folgende Weise zu: Sie waschen den Reis mit kochendem Wasser, rösten ihn in frischer Butter ganz kurz an und füllen ihn mit sehr guter weißer Brühe auf, kochen ihn aber mit etwas weniger Flüssigkeit als sonst und lassen ihn in etwa zwanzig Minuten im Ofen fertig werden. Sie salzen entsprechend, würzen wenig und vermischen ihn im letzten Augenblick mit frischen Butterstückchen.

GEFÜLLTES MASTHUHN IM TEIG GEBACKEN

COQ EN PÂTE

Sie präparieren eine von vorn ausgenommene schöne Poularde „bridée en entrée". Ungefähr sechshundert Gramm frische geschälte Trüffeln schneiden Sie in nicht zu große Würfel und poschieren sie in einem Glas trockenen Sherry und einem Eßlöffel frischer Butter, decken hermetisch zu, so daß das Aroma nicht entweicht.
In der Zwischenzeit schneiden Sie feste Gänseleber, ebenfalls sechshundert Gramm, in größere Würfel, bestreuen sie mit wenig Pastetengewürz und einem Mittellöffel feingehackter Schalotten, fügen den fast eingekochten Trüffeln zwei Eßlöffel Glace de volaille sowie die rohe Gänseleber bei, salzen leicht, mischen alles durcheinander und füllen damit das Huhn von vorne.
Sie dressieren es, umwickeln die Brust mit reichlich ungesalzenem Speck, umwickeln es mit Bindfaden und lassen es unter Beigabe von kleingehackten Kalbs- und Geflügelknochen langsam in frischer Butter hellbraun dünsten; ein kleineres braucht etwa fünfzig Minuten, ein größeres zehn Minuten länger.
Sie lassen dann die Poularde etwas abkühlen, bestreichen sie auf allen Seiten mit Geflügelglace und hüllen sie in einen, einen halben Zentimeter dick ausgerollten Pastetenteig ein, machen eine kleine Dekoration auf die Brust, bestreichen das Ganze mit Eigelb und backen es sorgfältig im Pâtissierofen heraus.
Dazu wird ein gut eingekochter Trüffelfond mit wenig Madeira à part gereicht.

MASTHUHN ISABELLA

POULARDE À L'ISABELLE

Eine schöne weiße große Poularde, bridée en entrée, bedecken Sie unter der Haut auf der ganzen Brust mit dünn geschnittenen rohen großen Trüffelscheiben.
Einem entsprechend kleinen Quantum fertigen Risotto fügen Sie vier-

undzwanzig kleine parierte Krebsschwänze und ein Gläschen weißen Portwein bei und füllen die Poularde damit von vorne. Sie dressieren sie dann, bedecken die Brust mit dünnen Speckscheiben, umwickeln sie mit Bindfaden und poschieren die Poularde in einer halben Flasche Mosel oder Chablis und einem Liter weißen Fond ungefähr eineinhalb Stunden.
Von dem Fond ziehen Sie eine Sauce suprême, die Sie nicht mit Ei legieren, der Sie vielmehr nur einen Viertelliter süßen Rahm und den Saft einer halben Zitrone sowie eine Prise Cayenne beigeben. Als Garnitur: kleine gefüllte Laitues braisées und frisch hergestellte Blätterteigfleurons.

MASTHUHN GRIECHISCHE ART

POULARDE À LA GRÈCQUE

Sie lösen eine schöne weiße Poularde roh aus, teilen jedes Bruststück in zwei und die Keulen in drei Stücke, und würzen mit Paprikasalz. Zwei Pfund zarten frischen Spinat lassen Sie in sehr wenig Salzwasser weich blanchieren und darauf abtropfen. Sechs dünne Scheiben mageren Speck schneiden Sie in feine Streifchen, sechs mittlere Zwiebeln und eine Knoblauchzehe in dünne Scheiben.
Dann geben Sie in ein dickes Sautoir zwei Eßlöffel Butter, lassen die Zwiebeln, den Speck und den Knoblauch langsam Farbe nehmen, geben die Poularde darauf und zwar so, daß auf die eine Seite die Keulen, auf die andere die Bruststücke zu liegen kommen, fügen sehr wenig Safran bei und lassen das Ganze hermetisch verschlossen dünsten.
Von Zeit zu Zeit wenden Sie die Geflügelstücke um und kochen die sich bildende Brühe vollständig ein, achten aber darauf, daß das Gericht dabei nicht anhängt.
Sie fügen dann einen halben Liter dicken süßen Rahm, ebensoviel kräftige Kalbsjus und die Spinatblättchen, sowie geschälte, ausgedrückte, kleingeschnittene Tomaten und zwei Eßlöffel Geflügelglace bei und lassen das Ganze ungefähr dreiviertel Stunden langsam weich dünsten.
Nach dieser Zeit nehmen Sie die Flügelstücke heraus und lassen die Keulen noch eine Viertelstunde länger poschieren. Sollte es nötig sein, verdünnen Sie mit wenig kräftigem Geflügelfond.
Man serviert dieses delikate Gericht in einer Porzellancocotte, gießt alles unpassiert darüber und reicht einen Riz Pilaff extra.

JUNGE HÄHNCHEN

POULETS DE GRAIN

Junge Hähnchen lassen sich nach fast sämtlichen oben angeführten Poulardenrezepten herstellen. Vom Rost schmecken Hähnchen noch besser als Poularden.

JUNGES HÄHNCHEN WALTERSPIEL

POULET SAUTÉ WALTERSPIEL

Sie lösen ein Poulet von einem Pfund roh aus, also zwei Flügel und zwei Keulchen. Bei letzteren entfernen Sie den Beinknochen.

Eine feine Geflügelfarce, nur mit Rahm delikat hergestellt, vermischen Sie mit feingehacktem Estragon. Sie salzen das Hähnchen, bestreichen es mit wenig in Weißwein aufgelöstem englischen Senf, lassen diesen etwas eintrocknen und bestreichen die Innenseiten der Geflügelstückchen mit der Estragonfarce, wenden es dann leicht in Mehl und geschlagenem Ei und panieren es in frisch hergestelltem Mie de pain.

Nun backen Sie es langsam in geklärter Butter. Ich reiche keine Sauce dazu, sondern nur eine halbe Zitrone und gebackene Petersilie.

Das merkwürdige bei diesem feinen Plättchen ist, daß jeder behauptet, es schmecke nach Knoblauch, obwohl doch keiner damit in Berührung kommt.

JUNGES HÄHNCHEN CHARLES RICHERT

POULET SAUTÉ CHARLES RICHERT

Sie lösen das Poulet wie oben aus, salzen und würzen es. Für jedes Viertel präparieren Sie eine dicke Scheibe eines reifen Calvilleapfels oder einer großen Reinette.

Vier Gänseleberschnitten bestreuen Sie mit Pastetengewürz, wenden sie in Mehl und braten sie so, daß sie innen noch rosa sind, nehmen sie dann heraus und geben sofort die Apfelscheiben in die gleiche Pfanne. Diese nehmen dadurch den Geschmack der Gänseleber an.

Gleichzeitig wird das Hähnchen in frischer Butter geröstet. Die Flügelchen brauchen dabei etwas kürzere Zeit als die Keulen.

Auf die Apfelscheiben wird die Gänseleber und darauf je ein Hühnerstückchen dressiert, der Fond mit Geflügeljus aufgelöst und ohne Wein darübergegeben.

JUNGES HÄHNCHEN BARONIN KITTY

POULET SAUTÉ BARONESSE KITTY

Sie lösen das Poulet ebenfalls wie oben aus, salzen es und würzen mit Paprika. Außerdem präparieren Sie vier schöne frische Artischockenböden und eine dicke Sauce Béarnaise. Die Artischockenböden legen Sie heiß, die Béarnaise dagegen halten Sie nur warm.

Die Hähnchenstücke wenden Sie in Mehl, geschlagenem Ei und panieren sie in frischem Mie de pain, um sie dann in reinem Butterschmalz wie Wiener Backhähnchen gelb herauszubacken.

In jeden Artischockenboden geben Sie einen guten Löffel Sauce Béarnaise und postieren die Hähnchen darauf. Vor dem Servieren umgießen Sie die angerichteten Artischockenböden mit einem Geflügelfond, den Sie mit Butter montiert und mit wenig Zitronensaft vermischt haben.

JUNGES HÄHNCHEN STANLEY

POULET STANLEY

Junge Hähnchen werden in vierzig Grad warmes Wasser gegeben und schnell zum Kochen gebracht, dann herausgenommen und abgekühlt. Reichlich Zwiebeln und eine Knoblauchzehe, beides dünn geschnitten, dämpfen Sie in Butter weich, füllen mit wenig Geflügelfond auf und geben die gesalzenen Hähnchen mit einem kleinen Bouquet garni hinein und lassen sie langsam weich dünsten. Sie nehmen dann die Hähnchen heraus, schneiden sie in Viertel und legen sie in wenig Geflügelbrühe warm. Sie geben zu den Zwiebeln süßen, abgekochten Rahm. Er muß vorher abgekocht werden, denn wenn Sie ihn kalt an die Zwiebeln geben, gerinnt er sofort. Dazu geben Sie noch eine Prise Cayenne und lassen alles zusammen tüchtig durchkochen, passieren die Sauce dann durch ein Etamine und schlagen sie mit etwas frischer Butter auf.
Beim Anrichten übergießen Sie die Hähnchen mit dieser sehr pikanten Zwiebelsauce, bestreuen sie mit einer Julienne von Trüffeln und Räucherzunge und geben eine entsprechende Anzahl poschierter kleiner frischer Champignonköpfchen außen herum.

JUNGE HÄHNCHEN CAMILLE BRENNER

POULETS CAMILLE BRENNER

Sie poschieren junge Hähnchen weiß in kurzem Fond und lassen sie erkalten, vierteln sie dann, nehmen die unnötigen Knochen heraus und bestreichen sie mit Geflügelglace, überziehen sie von allen Seiten mit einer pikanten, dick eingekochten Sauce Villeroi, wenden sie in geschlagenem Ei und frischem Mie de pain.
Schöne reife Tomaten werden geschält, halbiert, von den Kernen befreit und in Würfel geschnitten, eine Schalotte, eine kleine Knoblauchzehe und frischer Estragon fein gehackt.
Zwei Eßlöffel Olivenöl lassen Sie sehr heiß werden, geben die Tomaten gleichzeitig mit der Schalotte und dem Knoblauch hinein, etwas Pfeffermühle darüber und lassen sie, ohne daß sie Brühe ziehen können, schnell fertig werden.
Sie geben diese Tomaten auf den Boden einer Porzellanplatte, streuen den Estragon darüber, placieren die in Butterschmalz gelb herausgebackenen Hähnchen darauf und servieren sie ohne irgendeine andere Garnitur.

JUNGE HÄHNCHEN FRANZ LISZT

POULETS FRANZ LISZT

Würzen Sie die jungen Hähnchen mit Salz und Rosenpaprika und braten Sie sie in frischer Butter.
Vorher füllen Sie bereits große rote Paprikaschoten mit einer Mischung aus gleich viel Schweinefarce und fertigem Risotto, setzen den Stiel in die Schoten wieder ein und dämpfen sie sorgfältig weich, ohne daß sie die Form verlieren oder platzen.
Geflügelabfälle und Schalotten lassen Sie in Butter angehen, brennen mit reichlich Tokaierwein ab und kochen mit halb und halb Tomatensauce und Geflügelglace auf. Nach dem Passieren mischen Sie der Sauce gehackten frischen Thymian bei, schneiden die Hähnchen, dressieren sie in die Mitte, geben die Sauce darüber und legen im letzten Augenblick die gefüllten Paprikaschoten außen herum.
Sie reichen dazu eine Saucière à part und eine Schüssel ungarische Tarhonja.

JUNGE HÄHNCHEN BOMBAY

POULETS BOMBAY

Sie braten junge Hähnchen minutiös goldgelb und bedecken sie mit Butterpapier. Entsprechend der Personenzahl nehmen Sie Calville oder Reinetten, schälen sie, schneiden sie in sechs Teile, befreien sie vom Kernhaus und stellen sie in dünne Scheibchen geschnitten beiseite.
Eine feingehackte Schalotte und etwas Knoblauch wird in Öl angeschwitzt, die Äpfel dazugegeben, mit einer guten Prise Curry bestreut, ein kleines Quantum geschälte, gewürfelte Tomaten beigefügt und mit einem eingekochten Geflügelfond aufgefüllt. All dies läßt man zusammen mijotieren.
Sie rösten reife Bananen — pro Person ein Stück — in frischer Butter, fügen der Sauce einen guten Löffel Chutney und eine Prise Cayenne bei, vierteln die Hähnchen, entfernen die unnötigen Knochen, dressieren sie auf eine Porzellanplatte, geben die Sauce darüber, die gebratenen Bananen außen herum und bestreuen das Ganze mit frisch gehackter Petersilie. Hierzu sind in Olivenöl herausgebackene größere Croutons sehr gut.

HAMBURGER KÜKEN

POUSSIN DE HAMBOURG

Eine Spezialität der Hamburger Gegend sind die Hamburger Stubenküken. Sie gehören meines Wissens der Rasse der Hamburger Silber- oder Goldbrackel an. Das Geheimnis liegt bei ihnen wohl in der Futterzusammensetzung; das Küken wird auf eine ganz spezielle Art ernährt, so daß es immer Hunger hat, und in Käfigen, in verdunkelten Stuben gemästet, worauf wohl auch der Name Stubenküken zurückzuführen ist.

Die Küken dürfen nicht groß, müssen aber wohlgemästet und fleischig sein. Wenn sie knusprig, schnell in frischer Butter einfach gebraten, ganz frisch aus dem heißen Ofen kommen, schmecken sie herrlich. Am besten sind dazu kleine ausgestochene Bratkartoffeln und ein frischer Kopfsalat.

HAMBURGER KÜKEN VATEL

POUSSIN DE HAMBOURG VATEL

Sie schneiden die Flügelchen ab und lösen das Küken aus, wobei Sie am Rücken beginnen.
Sie salzen und würzen mit Paprika und wenig Pastetengewürz. Sie haben einen Mittellöffel Geflügelfarce mit pro Hähnchen etwa fünf Stück fein zerriebener Pistazien und wenig Madeira vermischt, streichen diese Farce flach auf das ausgebreitete Hähnchen und geben ein verhältnismäßig großes Stück fertiges Gänseleberparfait in die Mitte. Sie nähen das Hähnchen knotenlos sorgfältig zu und braten es mit den kleingehackten Geflügelknochen in Butter langsam zweiundzwanzig bis fünfundzwanzig Minuten. Sie deglacieren den Fond mit Sherry unter Beigabe von etwas Trüffeljus und servieren am besten einen Risotto dazu.

DER TRUTHAHN

DINDONNEAU

In England und in den Vereinigten Staaten kann man sich kein Weihnachtsfest ohne den Truthahn vorstellen. Die ersten Küchen Englands beziehen ihren „turkey" allerdings aus Frankreich, weil dort der Truthahn überall zart und weiß, wunderbar gemästet und behandelt, zu finden ist. Nach Brillat-Savarin soll Paris allein in einem Winter über sechsunddreißigtausend getrüffelte Truthühner verzehren.
In Amerika haben die aus Virginia den besten Namen. Besonders schöne und wohlschmeckende fand ich in Argentinien. Sie sind herzhafter, was wohl auf die dortige Weidemast zurückzuführen ist. Man züchtet sie fast wild in Herden; sie sind größer und fetter als in jedem anderen Lande, trotzdem aber sehr zart. Der Truthahn hat dort eine ausgesprochene Fettschicht, die aber beim Essen keineswegs anwidert, sondern ausgezeichnet mundet. In Buenos Aires wird der Truthahn hauptsächlich kalt genossen. Man erhält große, dünngeschnittene Scheiben, zu einem Drittel aus Fett, im übrigen aus zartem weißem Brustfleisch bestehend.

In Europa wird bei der Zubereitung des Truthahnes viel gesündigt; man brät ihn vielfach nicht, sondern dünstet ihn zugedeckt, wodurch das arme Tier trocken wird. Ich decke den Truthahn niemals zu. Man kann ihn natürlich auf vielfältige Arten füllen und ausstaffieren, aber sein feiner Geschmack kommt in der einfachen Zubereitungsart, gebraten oder getrüffelt, am besten zur Wirkung.

Ich würde nur die kleineren, nicht über neun Pfund schweren am Spieß fertigmachen, die größeren jedoch mit gehackten Geflügel- und Kalbsknochen langsam in einem etwas höher umrandeten Rôtissoire oder in einer Braisière, immer auf der Seite liegend, unter öfterem Umwenden so braten, daß sie gegen den Brustknochen hin noch nicht ganz durchgebraten sind.
Selbstverständlich wird der Truthahn innen und außen gut gesalzen und gewürzt und die Brust mit nicht zu dünnen ungesalzenen großen Speckscheiben eingehüllt. Die Keulen sind allerdings noch nicht fertig, wenn die Brust gerade, wie der Franzose sagt, à point ist. Das schadet nichts, die Keulen werden zu schönen Frühstücksplatten verwendet. Man muß die starken Sehnen entweder herausreißen oder mit einem spitzen Messer auslösen.
In keinem Fall darf der Rôtisseur dem Truthahn, bevor er fertiggebraten ist, irgendwelche Flüssigkeit beigeben. Wird ihm der Fond zu braun, braucht er nur einige frische Knochen, große halbierte Zwiebeln oder gelbe Rüben beizufügen, um dadurch die Hitze von unten einzudämmen.

GETRÜFFELTER TRUTHAHN

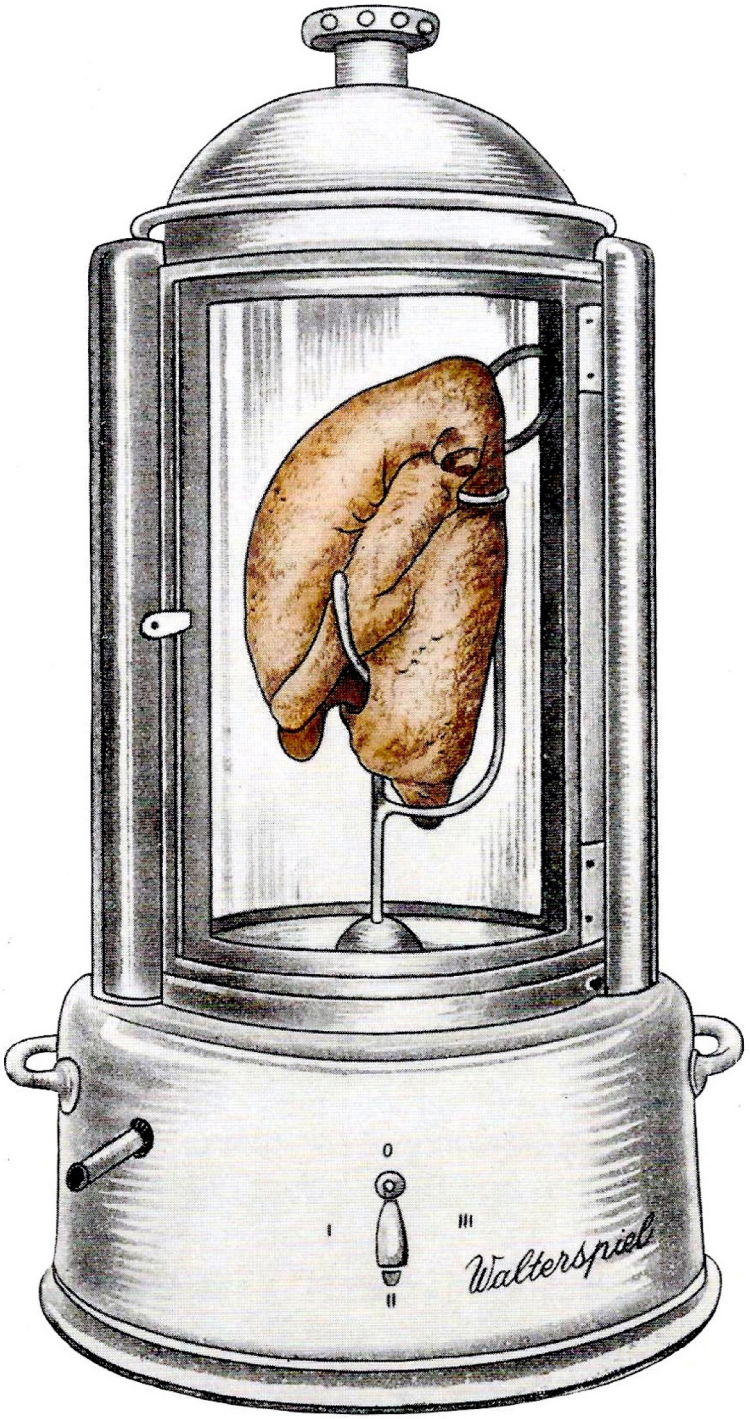
DINDONNEAU TRUFFÉ

Die Brust eines Truthahnes belege ich unter der Haut ganz mit rohen, nicht zu dünnen Trüffelscheiben und gebe die gehackten Trüffelschalen in das Innere. Darauf lasse ich den bardierten Truthahn zwei Tage in gut gelüftetem Kühlraum bei etwa drei Grad plus ausruhen, damit sich der Truthahngeschmack gewissermaßen mit dem der Trüffeln vermählt.
Selbstverständlich kann ich aber auch den Truthahn von vorn mit großen geschälten, halb angekochten Trüffeln füllen, weil es dem Gast manchmal Freude macht, die Trüffeln mit einer Scheibe Truthahnbrust zu genießen. Man kann zwischen diese Trüffeln auch Stücke von Poularden- oder Truthahnfett, mit etwas Pastetengewürz bestreut, mischen, was viele Feinschmecker besonders schätzen.

GEFÜLLTER TRUTHAHN GETRÜFFELT

DINDONNEAU TRUFFÉ MANIÈRE DU PÉRIGORD

Wir nehmen hierzu einen fetten Truthahn im Rohgewicht von zehn bis zwölf Pfund. Er wird flambiert, von allen kleinen Federchen befreit und von vorn ausgenommen, darauf die Brust unter der Haut mit dünnen rohen Trüffelscheiben belegt und auf folgende Weise gefüllt:
Sechs bis acht mittlere runde schwarze Trüffeln werden geschält und in nicht zu große Stücke geteilt, ein Pfund fetter Speck, die Leber des Truthahnes und vier Poulardenlebern sowie Petersilie und einige Schalotten fein gehackt. Das Innere einer dicken Weißbrotscheibe wird in Milch eingeweicht, sofort ausgedrückt und mit sehr wenig Thymian dazugegeben.



LOWA GRILL

der vom Verfasser erfundene, in den meisten Ländern patentierte Bratapparat

Diese Mischung verarbeiten Sie energisch, geben dann zwei ganze Eier, eines nach dem anderen, darunter, fügen zum Schluß noch ein Gläschen Cognac bei, sind aber mit Salz recht sparsam.

Bei dieser Herstellungsart wird es manchmal nötig sein, etwas Flüssigkeit beizugeben, weil sonst die Füllung, besonders aber die Trüffeln noch roh bleiben. Aus diesem Grunde bin ich auch dagegen, die rohen gehackten Trüffelschalen unter die Farce zu mischen, wie es viele Kollegen machen, denn Trüffelschalen schmecken immer hart und kratzbürstig.

Dieser Truthahn wird natürlich ebenfalls vorher in Speck eingewickelt. Man kann ihn auch am Spieß braten, doch muß dies sehr vorsichtig und langsam geschehen, weil das Äußere viel mehr der Hitze ausgesetzt ist als die Füllung. Wenn man ihn aus diesem Grunde doppelt oder dreifach mit geöltem Papier umgibt, so läuft man auf der anderen Seite wieder Gefahr, daß dieses zu schnell einen brenzlichen Geschmack annimmt und ihn auf den Truthahn überträgt. Ich halte es für besser, den Truthahn in einer großen Braisière mit dem gehackten Hals und einigen Knochen in Butter langsam zu braten. Stets auf den Seiten liegend, braucht ein zwölf Pfund schwerer Truthahn etwa zwei Stunden, die letzten zehn Minuten lege ich ihn auf den Rücken.

TRUTHAHN MIT STEINPILZEN GEFÜLLT

DINDONNEAU FARCI AUX CÈPES

Der Truthahn wird ähnlich wie oben behandelt. Sie ersetzen die Trüffeln durch etwa ein Pfund kleiner geschlossener, in Öl schnell angerösteter Steinpilze und geben dazu einige von der Galle befreite, feingehackte Truthahnlebern, eingeweichtes ausgedrücktes Weißbrot, zwei Scheiben gekochten, sehr fein gehackten Schinken und einen Hauch Knoblauch. Von Muskat würde ich abraten, da er bei feinen Dingen zu brutal ist. Pfeffermühle von besten weißen, nicht jahrelang gelagerten Pfefferkörnern, ist, mit Maß angewandt, sehr viel besser und gesünder.

TRUTHAHN MIT KASTANIEN GEFÜLLT

DINDONNEAU FARCI AUX MARRONS

Der Truthahn wird wie oben vorbereitet. Bei dieser Platte, man kann sie fast Weihnachtsplatte nennen, gebe ich jedoch etwas kleineren Tieren den Vorzug. Manche füllen nicht nur das Innere des Vogels von vorn, sondern sie geben auch noch unter die Brusthaut eine dünne Schicht der deliziösen Füllung.

Ich empfehle, den mit Maronen gefüllten Truthahn nur in den Gegenden herzustellen, wo uns die kleinen zarten Kastanien zur Verfügung stehen, wie in Baden, in der Schweiz, im Elsaß oder in Nordfrankreich. Die großen, die wir in Frankreich für Marrons glacés verwenden oder in

Italien so gerne geröstet verspeisen und an denen man sich im Winter spät abends so schön nicht nur die Hände, sondern auch den Magen wärmen kann, sind für diesen Zweck weniger geeignet. Man kann die sorgfältig von der Haut befreiten, weichen Maronen ganz verwenden, oder sie aber auch zuerst mit der Gabel zerdrücken.

Meine Mutter hatte eine Spezialität: Sie verwendete zwei Eßlöffel feingehackte Gänsegrieben, eineinhalb bis zwei Pfund ganze, in Milch weichgekochte Maronen, drei bis vier geschälte reife Äpfel, die sie entkernte und in feine Streifchen schnitt und dann anbriet wie Bratkartoffeln, einen halben Teelöffel gehackten Rosmarin, die feingehackte Leber, wenig Schalotten, die Schweinsfarce von zwei Bratwürsten und ein ganzes zerschlagenes Ei. Sie salzte und würzte vorsichtig, vermischte alles gut und füllte es ein. Dieser Truthahn gehörte zu unseren Weihnachtsfreuden. Eine andere Art von Füllung: Zerdrücken Sie etwa zwei Pfund geschälte, von der Haut befreite, gekochte Kastanien mit der Gabel, fügen Sie zweihundertfünfzig Gramm feingehacktes Schweinefleisch, zur Hälfte aus Fett bestehend, die gehackte Truthahnleber (wenn sie klein ist, mit einer Scheibe gehackter Kalbsleber), wenig Schalotten, feingeschnittene Petersilie, einen halben Teelöffel Thymian, etwas Pfeffermühle und zwei ganze Eier bei. Sie rühren alles kräftig durch, füllen es von vorn in den Truthahn ein, bardieren die Brust mit nicht zu wenig Speckscheiben und braten ihn entweder am Spieß oder im Ofen langsam fertig.

Vom Truthahn, vor allem von den Flügeln, lassen sich eine Reihe netter Frühstücksgerichte herstellen, in der französischen Küche als „Abatis de dinde" bezeichnet. Die gefüllten Truthahnflügel in Curry gehören auch dazu.

JUNGE TAUBEN

PIGEONNEAUX

Junge Tauben sind eine südfranzösische, noch mehr aber eine norditalienische Spezialität. Man verwendet sie in der Hauptsache im Privathause; aber auch in der Küche des Luxusrestaurants ist die junge gemästete Taube ein willkommenes Mittagsgericht.

GEFÜLLTE TAUBE

PIGEONNEAU FARCI

Eine junge Taube wird flambiert, gereinigt und von vorne ausgenommen, gesalzen und gewürzt und mit einer leichten Weißbrotfarce, unter die die Tauben- und eine Poulardenleber, fein gewiegt, sowie ein Teelöffel Petersilie gezogen sind, gefüllt und darauf in Butter knusprig gebraten.

JUNGE TAUBE VOM ROST

PIGEONNEAU CRAPAUDINE

Man schneidet die Taube am Rücken auf wie ein Hähnchen vom Rost, salzt und gibt etwas Pfeffermühle, beträufelt sie mit Olivenöl und legt sie nach einer Viertelstunde auf den Rost. Sie wird nicht dressiert, sondern muß, am besten läßt es sich vielleicht so ausdrücken, gewissermaßen „alle viere von sich strecken". Kurz bevor sie fertig ist, wird sie mit englischem Senf bestrichen, mit etwas Mie de pain bestreut und auf beiden Seiten noch zwei Minuten weitergeröstet. Man bringt sie mit einer Maître-Butter oder einer pikanten Sauce zu Tisch.

ENGLISCHE TAUBENPASTETE

PIGEON PIE

Gerade für diese Platte eignen sich unsere kleinen jungen Tauben vorzüglich. Wir halbieren sie, entfernen das kleine Rückgrat, würzen und salzen und braten sie in ausgelassener Butter schnell an.
Gleichzeitig präparieren wir pro Gedeck drei dünne, scharf angebratene Scheiben mageren Specks. Eine entsprechende Anzahl kleiner weißer Zwiebeln lassen wir in Butter Farbe nehmen und braten sogenannte pommes parmentiers, in Würfel geschnitten, ebenfalls leicht an. Des weiteren benötigen wir kleine frische Champignons und pro Person ein hartes Ei (acht Minuten) halbiert.
Eine Gratinplatte bestreichen wir dick mit Butter und bestreuen sie mit nicht zu wenig feingehackten Schalotten. Wir setzen die halben Tauben dann abwechselnd mit den Speckscheiben in die Mitte, geben die Kartoffeln, die angerösteten Zwiebeln, die halben Eier und die Champignons außen herum und fügen genügend sehr guten Geflügel- oder Kalbsfond bei. Die Kartoffeln saugen viel Brühe an, wir müssen uns deshalb so einrichten, daß nachher noch genügend Saft vorhanden ist.
Das Ganze wird mit einer pâte brisée überdeckt, mit Eigelb überstrichen. In der Mitte machen wir ein kleines Kaminchen, damit wir, wenn es nötig sein sollte, Brühe nachfüllen können.
Manche Kollegen fügen dieser schönen Frühstücksplatte noch kleine Scheibchen aus der Spitze eines Kalbs- oder Schweinefilets bei. Diese Fleischstücke müssen selbstverständlich von zartester Qualität sein, denn sonst werden sie nicht zugleich mit der Taube weich, die etwa eine halbe Stunde zur Fertigstellung braucht.

DIE GANS

OIE

Die Gans ist wohl der nützlichste Vogel Mitteleuropas. Sie liefert uns Federn, das prachtvolle Gänseschmalz, einen in Stadt und Land beliebten Braten und vor allem ihre unvergleichlich wohlschmeckende Leber.

Für die raffinierte Küche kommt nur die nicht über fünf Monate alte, sogenannte Stubengans in Frage. Die besten fand ich in der Vierländergegend bei Hamburg. Eine saubergehaltene und geschickt gefütterte Stubengans wird von vielen Feinschmeckern sogar einer jungen Ente vorgezogen. Sie wiegt ja auch nicht viel mehr als eine vollwertige Mastente, höchstenfalls fünf Pfund. Da ihre Haut für den Kenner fast wichtiger ist als das darunterliegende Fleisch, muß sie knusprig gebraten werden. Ich bereite sie nur in den drei folgenden Variationen zu:

JUNGGANS VOM SPIESS

OISON À LA BROCHE

Will man die Gans naturell, schön braun gebraten haben, so schmeckt sie am besten vom Spieß.

JUNGGANS MIT MARONEN GEFULLT

OISON AUX MARRONS

Sie wird wie das Masthuhn mit Maronen gefüllt behandelt.

JUNGGANS MIT ÄPFELN

OISON AUX POMMES

Reife geschälte Calvilleäpfel oder Reinetten teilen wir in Sechstel, entfernen das Kerngehäuse und braten die Schnitze in frischer Butter an. In die ausgenommene Gans legen wir der Länge nach einen Beifußzweig, der durch den ganzen Körper hindurchgeht und nach Fertigstellung herausgezogen werden kann, ohne daß man die Äpfel entfernen müßte. Diese werden um den Beifußzweig herumgegeben, die Öffnung dann mit einem knotenlosen dünnen Bindfaden zugenäht. Unter öfterem Umwenden und Begießen stellen wir die Junggans im Ofen schön braun fertig. Die ungefüllte Gans braucht ungefähr fünfzig Minuten, eine mit Äpfel gefüllte fünfundsiebzig. Bei der gefüllten ziehe ich zum Schluß den Bindfaden sowie den Beifußzweig heraus.
Diese Junggänse bringen nicht genügend eigenes Fett mit, man muß zum Braten entweder Gänseschmalz oder ausgelassene Butter verwenden. Man zieht einen kurzen, kräftigen, naturellen Fond, entfernt aber nicht das ganze Fett.

DIE MARTINSGANS

OIE ST. MARTIN

Die Martinsgans ist ein ausgezeichnetes, besonders in Bürgerfamilien bei alt und jung am Martins- oder Kirchweihtag beliebtes Hausgericht. Fast jede Gegend hat ihre eigene Zubereitungsweise, auf die ich hier im einzelnen nicht eingehen möchte, da sie schon bekannt sind. Die

Hauptsache bleibt immer, daß die Gans, sei sie etwas älter oder jünger, fetter oder magerer, im Fleisch weich ist und dennoch eine knusprige Haut hat.

Sie wird gut gewürzt — sie verträgt dabei gern einen Zusatz von Majoran —, tüchtig mit Salz eingerieben und mit wenig Wasser beigesetzt. Dieses verdunstet mit der Zeit, weshalb man immer wieder in kleinen Mengen nachgießt. Das Tier wird unter häufigem Begießen so gewendet, daß es von allen Seiten Farbe nimmt. Zum Schluß wird es auf den Rücken gelegt. Man fühlt an den Schenkeln, ob es weich ist, und läßt es bis zu diesem Zeitpunkt im Ofen.

Die größeren Gänserassen liefern uns Tiere im Lebendgewicht bis zu dreißig Pfund, die aber trotzdem, wenn sie im ersten Jahr sind, hervorragend sein können. Bei solch großen gemästeten Tieren bildet sich sehr viel Fett, das man schon während des Bratens, hellblond, abgießt; nur der vierte Teil muß an der Gans bleiben. Um den Hitzegrad dieses schönen Fettes einigermaßen zu mildern, fügen wir am besten ein halbes Dutzend unreife Äpfel und einige große Zwiebeln bei, die zudem auch noch einen sehr angenehmen Geschmack ergeben.

Die Herstellungsdauer läßt sich nicht normieren. Gänse von fünfzehn Pfund sind bisweilen schon in eineinhalb Stunden fertig, mit anderen müssen wir einfach Geduld haben, bis sie weich sind.

DIE ENTE

CANARD

Bei genauer Betrachtung ergeben sich mindestens ein Dutzend verschiedener Entensorten, die sich in qualitativer Beziehung den Rang streitig machen. Gastronomische Freunde, die sich zum Teil jahrelang in China aufhielten, sind voll des Lobes über die dortige Ente, die bei keinem vornehmen Essen fehlen darf. Doch will ich von dieser absehen, und aus den mir in der Praxis bekannten Rassen nur drei herausgreifen. In erster Linie ist dies die aus China nach Amerika gebrachte und dort gewaltig verbesserte Pekingente. In Frankreich steht die viel kleinere Nanteser an der Spitze. Auch Rouen ist berühmt als Entenstadt. Die kleine weiße dort ist herrlich, aber berühmter ist die größere, gemischtfarbige mit dunklerer Haut, die als Canneton de Rouen à la presse Weltruf erlangt hat. Sie wird in der Regel nicht, wie die anderen Enten, geschlachtet, sondern schnell erstickt, damit das Blut im Körper bleibt. Die Zubereitung à la presse imponiert dem Gast, weil mit mehr oder weniger Geschicklichkeit vor seinen Augen gewissermaßen eine kleine „Vorstellung" gegeben wird. Ein wirklicher Feinschmecker wird diese Zubereitungsart interessehalber gerne einmal kennenlernen, aber sie nicht wiederholt genießen wollen, denn die Ente verliert durch die ganze Manipulation ihren Charakter. Gewiß, viele finden es sehr nett, wenn das Blut aus

der Presse fließt oder ein Oberkellner dabei so viel Cognac verbrennt, daß es eine Stichflamme gibt. Das Gericht ist außerdem sehr sättigend — und stark gewürzt.
Es gibt noch einige Restaurants, die von dem Original des Erfinders, ich glaube aus dem Jahre 1892, nicht abgewichen sind und immer wieder berechtigten Erfolg damit haben.

ENTE ROUENESER ART

CANNETON DE ROUEN À LA PRESSE

Eine hochwertige junge Roueneser Ente wird wie gewöhnlich flambiert, gesäubert, ausgenommen und dann mit einer Gewürzmischung von Thymian, Basilikum, Majoran, Rosmarin innen und außen eingerieben. Dies geschieht am besten tags zuvor.
Die Abatis (Flügel, Hals, Herz und Magen) werden mit zerhackter Kalbshesse tags darauf leicht angebraten. Sie geben dazu das Weiße eines Lauchstengels, eine Zwiebel, eine Knoblauchzehe und eine Karotte und halten diesen Fond sehr kurz, das heißt, Sie bereiten damit nur wenig, aber eine sehr kräftige Brühe.
Zur richtigen Herstellung benötigen Sie drei Entenlebern pro Ente, im Notfall können Sie auch eine kleine Gänseleber oder drei Poulardenlebern verwenden. Sie stoßen die Lebern im Mörser, fügen den Saft einer halben Zitrone und die dünn abgeschnittene, gehackte Schale, eine gute Prise Salz, ebensoviel Pastetengewürz und wenig Pfeffermühle bei.
Die Ente stecken Sie an den Spieß oder, wenn Ihnen keiner zur Verfügung steht, in den heißen Ofen und braten sie nicht länger als zwanzig Minuten.
Sie nehmen nun ein Réchaud mit offener Spiritusflamme und stellen eine Silber- oder Nickelplatte mit ausgebuttertem Boden bereit, in die Sie die sehr dünn geschnittenen Scheiben der Entenbrust nebeneinander — nicht übereinander — placieren. Die Keulen haben Sie etwas eingeschnitten und lassen sie inzwischen in der Küche nachbraten. Die Carcasse wird in einer Spezialpresse vor dem Gast ausgepreßt. Die Entenbrust übergießen Sie mit wenig Fine Champagne und brennen ihn ab.
Während dieser Präparationen fügen Sie dem Lebermus einen Löffel der eingekochten Entenbrühe und ein Glas Portwein bei, lassen es damit aufkochen, mischen es mit dem ausgepreßten Entensaft, probieren auf Salz und gießen diesen prächtigen Entenextrakt über die Entenbrust.

JUNGE ENTE VOM SPIESS

CANNETON À LA BROCHE

Eine junge Ente wird von innen und außen gut gewürzt und an den Spieß gesteckt. In Ermangelung eines solchen kann man sie auch im heißen Ofen braten, doch muß man in diesem Fall vorher klarifizierte Butter

oder Gänseschmalz heiß werden lassen. Eine kleine Ente von drei Pfund ist beim richtigen Hitzegrad in fünfunddreißig Minuten fertig, eine große von ungefähr fünf Pfund benötigt eine Stunde.

Die Ente wird vor dem Gast geschnitten. Meistens reicht man sie mit irgendeiner Sauce oder Garnitur. Das Wesentliche ist, daß sie zart, saftig und knusprig ist, gerade in ihrer Natürlichkeit entwickelt sie einen prachtvollen Geschmack.

Allerdings darf sie nicht, wie dies in den Gegenden am Meer oder an Flußmündungen gerne der Fall ist, mit Fischen oder mit Fischmehl gemästet sein, denn diese Mast beeinträchtigt ihren Geschmack.

JUNGE ENTE BALTIMORE

CANNETON BALTIMORE

Die Ente wird gereinigt, von vorn ausgenommen, gesalzen und gewürzt und folgende Füllung hergestellt:

Man verwendet zur Leber noch eine weitere Entenleber, befreit beide von der Galle, salzt und würzt sie mit Pfeffermühle. Zwei Scheiben geschälte frische Ananas werden in halbzentimeterdicke Stifte geschnitten und schnell in Butter angeröstet, dann mit weichgekochtem süßen Mais und den gehackten Lebern gemischt, einige Tropfen Whisky — aber nur einige Tropfen — dazugegeben und die Masse mit einem Löffel Geflügelglace und zwei Eigelb gebunden, alles gut durchgerührt und eingefüllt. Als Beigabe Maiskroketten und frisches, warmes Apfelmus, zu einem Drittel mit Entenjus gemischt.

JUNGE ENTE STOCKHOLMER ART

CANNETON STOCKHOLMIENNE

Eine junge zarte Ente wird saftig gebraten; aus dem Hals und den Flügeln stellt man mit frischer Butter einen sehr guten Fond her.

Aus reifen Gravensteiner oder Reinette-Äpfeln präparieren wir ein nicht zu feines Mus und schneiden aus englischem Brot kleine Würfelchen. Die durchpassierte Entenbrühe und den Bratenfond verkochen wir und lassen sie zusammen so einkochen, daß sie ungefähr ein Drittel des Apfelmuses ausmachen, mit dem sie vermischt werden. Wir geben dann noch etwas Geflügelglace bei.

Die Ente wird im letzten Augenblick dünn geschnitten, die Keulen löst man am besten aus, und legt dann das Ganze flach in eine feuerfeste Porzellanschüssel, übergießt es mit der Apfelsauce und bestreut es mit den in reichlich frischer Butter gelb gerösteten Brotwürfelchen.

JUNGE ENTE MIT MAIRÜBCHEN

CANNETON AUX NAVETS

Der Erfolg dieser einfachen Platte hängt in der Hauptsache von der Güte der jungen Ente und fast noch mehr von der der Rübchen ab. Ausgesprochen gut habe ich dies Gericht nur in Frankreich gegessen, nach meinem Dafürhalten wird die dortige Qualität der Navets von keinem anderen Lande erreicht. Rübchen gibt es zwar überall, aber nirgends in dieser Vollendung.

Die Rübchen werden geschabt, aber nicht blanchiert, sondern nur in heißem Wasser gewaschen, gesalzen und gewürzt und mit einer Prise Zucker nur in Butter gedünstet, daß sie weich werden, aber keine Brühe hinterlassen, gewissermaßen also glaciert sind.

Von der am Spieß oder im Ofen gebratenen Ente wird der Bindfaden gelöst, die Ente in eine Cocotte placiert, ein kleiner Würfel frische Butter darangegeben. Wenn der Vogel darin zu braten anfängt, das heißt, die Butter gelblich wird, werden die Rübchen darumgelegt, die Cocotte zugedeckt und noch einige Minuten in den Ofen gegeben, so daß sich der Enten- und der Rübengeschmack verbinden. Das Gericht wird darauf sofort serviert.

JUNGE ENTE MIT APFELSINEN

CANNETON À L'ORANGE

Eine junge Ente wird wie üblich saftig im Ofen gebraten. Von der allgemeinen Herstellungsweise weicht man nur insoferne ab, als man einen guten Eßlöffel Orangeade, wie man sie in der Pâtisserie verwendet, mit Rosmarin feingehackt, in das Innere gibt.

Die Ente wird daraufhin, wie schon erwähnt, saftig im Ofen gebraten, und der Fond mit kräftiger Geflügel- oder Kalbsbrühe und einem Glas weißen Portwein und dem später entstehenden Orangensaft eingekocht. Pro Ente befreien wir sechs schöne kernfreie Apfelsinen von der Schale und Außenhaut und schneiden zwischen den einzelnen Außenfeldern die Schnitze gleichmäßig heraus, trocknen sie auf einem Tuch ab und lassen sie im letzten Moment in Enten- oder Gänsefett, in dem man einen kleinen Löffel Zucker gelblich werden ließ, gleichsam karamellisieren.

Wird die Ente im ganzen serviert, umgibt man sie mit den Apfelsinenschnitzen und reicht am besten einen Safranreis à part.

ENTE WALTERSPIEL

CANNETON WALTERSPIEL

Zur Ente Walterspiel benötigen Sie eine große, nicht zu reife Melone. Sie schneiden den Stiel schräg so aus, daß der Deckel nachher wieder genau in die Öffnung paßt. Dann entfernen Sie das Innere, lassen die

Melone umgekehrt austropfen, geben ein Glas weißen Portweins hinein und schließen sie wieder.
In eine passende runde Braisière geben Sie eine Flasche einfachen weißen Bordeaux, setzen die geschlossene Melone darauf und dünsten sie im Ofen weich, was ungefähr eine Dreiviertelstunde in Anspruch nimmt. Sie darf nicht zu weich werden, damit sie nicht platzt oder ihre Form verliert.
Eine junge Ente von etwa vier Pfund wird nicht ganz fertig gebraten, aber auch nicht roh belassen wie für à la presse, sondern bleibt nur fünf Minuten weniger am Spieß oder im Bratofen als sonst.
Inzwischen bereiten wir folgende Sauce: Eine Knoblauchzehe und zwei Schalotten werden fein gehackt, mit einem Achtelliter Rotwein eingekocht und ein Löffel Geflügelglace beigefügt. Die Entenleber wird mit einigen Poulardenlebern rasch in Olivenöl geröstet, so daß sie innen noch roh sind, und mit wenig Cognac abflambiert, ein Hauch Cayenne, eine Prise Pastetengewürz und ein schwacher halber Teelöffel Thymian darübergestreut, und nun alles durch ein feines Drahtsieb getrieben. Dieses Püree wird mit einem Eßlöffel frischem, süßem Tomatenmark und dem Saft einer halben Zitrone der Reduktion beigegeben, die Sauce gut durchgerührt und warm gestellt.
Man schneidet die Ente wie gewöhnlich, löst die Keulen aus und entfernt auch den Rest des Flügelknochens. Die Stücke werden schichtweise in das Innere der Melone eingelegt, zwischen jede Schicht eine dünne Scheibe geröstete Gänseleber und etwas von der präparierten Sauce gegeben und so die ganze Höhlung aufgefüllt. Dann wird der Deckel wieder eingesetzt und das schöne Gericht noch eine Viertelstunde in einem flachen Geschirr langsam gedünstet.
Die Melone wird dem Gast im ganzen präsentiert. Man nimmt vor ihm den Deckel ab und schält zu je zwei Entenstückchen zwei Löffel des wohlschmeckenden Melonenfleisches auf den Teller. Die Sauce erhält durch das Parfüm der Melone und den Portwein einen köstlichen Geschmack.

DER FASAN

FAISAN

Mit Recht bezeichnet man den Fasan als den König des Wildgeflügels. Vielfach besteht die Meinung, daß der junge Hahn der Junghenne vorzuziehen sei. Doch habe ich auch schon ausgezeichnete weibliche Tiere gegessen. Die Hauptsache ist immer, daß sie jung und gut bei Wildbret, mit anderen Worten: wohlgenährt sind. Der Wohlgeschmack des Fasans hängt natürlich von der Ernährung ab. Wo er neben Getreide Bucheckern und kleine Eicheln findet, dürfte er am besten sein.
Ich bin ein Gegner des zu langen Abhängens. Ein fast grüner Fasan erhält wohl einen merkwürdigen Geschmack, aber ich empfinde diesen als

pervers. Unter keinen Umständen lagere ich den Fasan länger als eine Woche. Am besten hält er sich im Federkleide, in kühler Zugluft oder einem wohlventilierten Kühlraum aufbewahrt.

Niemals poëliere oder braisiere ich diesen herrlichen Vogel, denn diese Arten der Herstellung gehen zwar zugunsten der Füllung, aber auf Kosten des Fleisches, das dadurch saftlos und trocken wird.

FASAN GEBRATEN

FAISAN RÔTI

Der gut gereinigte, flambierte und dressierte Fasan wird mit Salz und etwas Pfeffermühle eingerieben, die Brust ganz mit einer großen ungesalzenen Speckscheibe bedeckt, man könnte sagen gepanzert, und mit Bindfaden umwickelt. Am besten schmeckt er vom Spieß; ist dies nicht möglich, wird er im heißen Ofen gebraten, aber genau auf die Minute. Am Brustknochen muß er noch rosa sein, sonst ist er zu trocken.

Nicht aus Selbstüberhebung, sondern aus Erfahrung glaube ich, daß man einen Fasan nirgends saftiger und schöner braten kann, als in dem von mir erfundenen Grillapparat.

Wenn ich ihn im ganzen serviere, folge ich gerne der alten Mode und setze ihn auf einen nicht zu dicken Crouton, den ich möglichst in der in der Pfanne verbliebenen Butter des Fasans auf beiden Seiten vorher röste. Viele Kollegen machen diese Brotcroutons zu dick, backen sie des öfteren in der Fritüre aus und servieren mehrere Male. Dies ist aber nicht der Zweck der Sache. Der richtige Crouton soll innen einen, an den Außenseiten zwei Zentimeter hoch sein, und ist dazu bestimmt, den Saft des auf ihm liegenden Vogels aufzusaugen. Der Kenner wird stets ein Stück dieses wohlschmeckenden Brotes dazu verlangen.

Ich persönlich gehe hier noch einen Schritt weiter: Ich füge der Fasanenleber noch eine Poularden- oder Entenleber bei, röste sie schnell kurz an — sie müssen innen noch roh sein —, flambiere sie mit etwas Cognac und hacke sie mit wenig Rosmarin fein. Dieser kleinen Füllung mische ich wenig Wildgeflügelglace bei und bestreiche die Vertiefung des oben beschriebenen Croutons damit. Diesen läßt der Gast bestimmt nicht liegen, obwohl der Kellner wohl kaum etwas dagegen einzuwenden hätte.

Die Bratdauer der Fasanenhenne oder eines kleinen Hahnes beträgt etwa dreißig, die eines größeren etwa vierzig Minuten. Wird der Fasan im Ofen zubereitet, läßt man ihn auf den Seiten braten und legt ihn erst in den letzten Minuten auf den Rücken. Die Speckscheibe wird in dünne Streifchen geschnitten über die Brust gelegt, oder man hackt sie, um sie mit dem Fond à part zu reichen.

GEFÜLLTER FASAN NACH MEINER ART

FAISAN FARCI WALTERSPIEL

Einen gut gereinigten Fasan nehme ich von vorne aus und entferne den Brustknochen. Das Innere wird mit einem Gläschen Sherry gewissermaßen ausgewaschen. Die ganzen Innenwände müssen damit befeuchtet sein. Der Fasan wird dann mit fertigem Gänseleberparfait (parfait de foie gras truffée) gefüllt, mit Speck bardiert und gebraten.
Er benötigt in diesem Falle acht bis zehn Minuten länger als sonst. Beim Tranchieren wird die Brust vorsichtig heruntergenommen, weil das Parfait durch das Braten etwas weich wird. Man gibt dem Gast zuerst eine Unterlage von Gänseleber auf den Teller und legt die Brust in Streifen darüber.
Bei dieser Zubereitungsart wird der Speck nicht mit serviert. Doch setzt man den Fasan wie oben auf einen frisch hergestellten Brotcrouton.

DAS REBHUHN

PERDREAU

Ein sehr geschätzter Wildvogel ist auch das Reb- oder Feldhuhn. Zum Braten kommen für uns nur junge Tiere in Frage. Das Alter läßt sich an den Füßen leicht feststellen: bei den jungen Tieren sind diese gelb. Nach einigen Monaten, wenn der Vogel etwas fleischiger, aber immer noch zart bei Wildbret ist, weisen die Füße eine bräunliche Färbung auf, die beim alten Rebhuhn in Schieferfarbe übergeht.
Der Jäger und der Feinschmecker werden immer dem gebratenen Rebhuhn den Vorzug geben und je nach der Tageszeit dazu Sauerkraut, Maronen oder einen passenden Salat nehmen. Das Rebhuhn wird gerupft, von allen kleinen Federchen befreit und flambiert, ausgenommen und die Leber, das Herz und die Lunge beiseite gestellt. Das Huhn wird gut gewürzt, wenig Pfeffermühle darübergegeben. In das Innere kommen einige Apfelschalen. Das übliche Umwickeln mit Weinblättern, bevor die Speckscheibe über die Brust kommt, halte ich für unnötig. Ich machte den Versuch und steckte drei Rebhühner mit Weinblättern und drei ohne diese Umhüllung an den Spieß und setzte sie dann einigen Kennern vor. Sie konnten keinen Unterschied im Geschmack feststellen. Infolgedessen sehe ich seit zwanzig Jahren von den Weinblättern ab.
Wir bedecken die Brust mit einer ganzen Scheibe ungesalzenen Specks, umwickeln sie mit Bindfaden und lassen den Vogel entweder im Ofen oder am Spieß minutiös genau fertig braten. Unter keinen Umständen dürfen Rebhühner trocken werden.
Persönlich ziehe ich die im Ofen gebratenen vor. Wir geben dazu in eine dicke Sauteuse reichlich frische Butter, in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Karotten, fügen einige Wacholderbeeren bei, geben die Rebhühner, auf der Seite liegend, hinein und legen die Hälse darum herum.
Wir benötigen dazu einen heißen Ofen. Die Rebhühner werden schon

nach einigen Minuten gewendet, ein Vorgang, den wir bis zum Fertigwerden noch einige Male wiederholen. Die Rebhühner können so auf der Seite schön Farbe nehmen, bei der Brust ist dies nicht nötig. Wir nehmen darauf die Rebhühner heraus, löschen den Fond mit guter Geflügeljus ab, passieren ihn und geben ihn ohne Beigabe von Wein oder Cognac zu Tisch.
Inzwischen schneiden wir aus frischem englischem Brot passende Croutons, vertiefen sie in der Mitte und rösten sie in frischer Butter.
Herz, Lunge und Leber werden fein gehackt, in eine kleine Sauteuse mit frischer Butter und einer kleinen Prise Salbei gegeben, leicht angeröstet und dazu ein halber Teelöffel Geflügelglace sowie ein Hauch Cayenne gegeben. Diese delikate Mischung streichen wir auf die Croutons, setzen je ein Rebhuhn darauf, von dem wir den Bindfaden gelöst haben, und legen den gebratenen Speck darüber.

REBHUHN MIT KRAUT STRASSBURGER ART

PERDREAU AUX CHOUX À LA STRASBOURGEOISE

Präparation: Sechs junge, in Speck eingewickelte, gesalzene und gewürzte Rebhühner. Zwei größere oder drei kleinere Wirsingköpfe werden geviertelt und nach Entfernung des großen Strunkes in Salzwasser aufgekocht. Eineinhalb Pfund geräucherter magerer Speck wird blanchiert und in einem anderen Wasser eine Dreiviertelstunde gekocht, dann herausgenommen und von der Schwarte befreit. Zwei alte Rebhühner werden in Fett schnell angebraten.
Den Kohl gibt man mit dem Speck und den alten Rebhühnern, mit entsprechend Salz und Pfeffermühle, feingehackten, in Gänsefett weichgedünsteten Zwiebeln und einem Löffel guter weißer Brühe in ein gut verzinntes ausgebuttertes Geschirr aufs Feuer. Man hält diesen Kohl kurz und läßt ihn, mit Butterpapier bedeckt, etwa eineinhalb Stunden dünsten. Die alten Rebhühner, die nur den Zweck haben, dem Kohl Rebhuhngeschmack zu geben, finden nachher anderweitige Verwendung. Die jungen Rebhühner werden wie oben behandelt und gebraten, ein wenig von der Bratenbutter dem Kohl beigegeben, kleinere vier Zentimeter lange Schweinswürstchen (Chipolata) in wenig Rahm gewendet und in Butter gelb geröstet, der Speck in nicht zu lange Scheiben geschnitten und warm gehalten. Dann drückt man den Kohl in eine Timbale-Form, legt die halbierten Rebhühner, den Speck und die Würstchen abwechselnd außen herum und gibt den Rebhuhnfond für sich.

REBHUHN AUF POLNISCHE ART

PERDREAU À LA POLONAISE

Die Rebhühner werden wie die gebratenen vorbereitet und in Speck gehüllt. Ich lasse sie in einer feuerfesten Porzellancocotte in Butter Farbe nehmen, röste sehr wenig Paprika mit an und fülle mit dickem süßem

Rahm so auf, daß die Rebhühner zur Hälfte bedeckt sind. Dann füge ich pro Gedeck ein Viertelpfund rohe Steinpilze bei und lasse sie mit den Rebhühnern ungefähr eine halbe Stunde zugedeckt dämpfen. Sind die Rebhühner noch nicht ganz weich, gebe ich einige Minuten zu, nehme dann die Rebhühner heraus und füge dem Rahm wenig Geflügel- oder Wildglace bei und bringe sie in der irdenen Terrine, nur mit den Steinpilzen, zu Tisch.

REBHUHNBRUST MIT ÄPFELN

PERDREAU AUX REINETTES

Vollfleischige junge Rebhühner werden gereinigt und hergerichtet wie oben und mit Speck umwickelt gebraten. Wir haben vorher Calville, Reinetten oder andere Äpfel einer hervorragenden Sorte geschält, in sechs Teile geteilt, vom Kernhaus befreit, in dünne Scheibchen geschnitten und in Noisette-Butter wie Bratkartoffeln so geröstet, daß sie Farbe bekommen, aber keine Brühe ziehen. Dann preßt man sie für ein einzelnes Gedeck in eine kleine, für mehrere Gedecke in eine entsprechend größere Becher-Form.

Diese Platte kommt am wirkungsvollsten bei größeren Festlichkeiten zur Geltung. Bei einem erstklassigen Diner nehmen wir nicht mehr als acht Personen pro Service, stürzen die für diese Personenanzahl berechnete Timbale-Form mit den Äpfeln in die Mitte, lösen die Rebhuhnbrust so schnell wie möglich aus und setzen sie auf farcierte Croutons, mit kleingeschnittenen Speckstreifchen bestreut, um die Äpfel herum. Die Platte verträgt es, kurze Zeit mit einer Glocke bedeckt in den Wärmschrank gestellt zu werden, was bei größeren Diners ja nicht zu umgehen ist. Auf die Platte geben wir nur wenig von der kräftigen Rebhuhnjus, servieren jedoch eine große Saucière à part, weil die Croutons viel Saft einsaugen.

*

Bei allen gebratenen Rebhühnern verwende ich nie Wein oder Cognac, stelle auch nie mehr Jus als unbedingt nötig her, sondern belasse diese sehr kräftig. Sie besticht so durch ihren einzigartigen Wildgeschmack. Ich möchte diesen Abschnitt nicht beenden, ohne die Begriffe Rebhuhn näher zu kennzeichnen: Da ich selbst in einer Weinberggegend geboren bin, ist es mir leicht erklärlich, daß „Reb-Hühner", die die unteren Trauben des Rebstockes und die am Boden liegenden Beeren verzehren, anders schmecken als die, die sich in der Ebene zwischen Getreide- und Kartoffeläckern ihr Futter suchen. Abgesehen von den Trauben stehen dem Rebhuhn in den Weinbergen ja auch sonst noch allerlei schöne würzige Dinge zur Verfügung, die dem Huhn des Flachlandes, dem Feldhuhn, fehlen.

DIE SCHNEPFE

BÉCASSE

Die Schnepfe ist ein Zugvogel, der für den Jäger ebenso interessant ist wie für den Feinschmecker. Ob die Frühjahrsschnepfe oder die gegen den Herbst hin abgeschossene besser ist, darüber sind die Anschauungen verschieden. Ich persönlich bevorzuge die letzteren. Freude macht die Schnepfe nur, wenn sie aus einer ihr gemäßen Landschaft kommt, wo sie die besten Ernährungsmöglichkeiten hatte, so daß sie wohlgenährt und mit etwas Fett behaftet eintrifft.

Es läßt sich darüber streiten, ob man den sogenannten „Schnepfendreck" verwenden soll oder nicht. Will man es tun, so wird die Schnepfe unausgenommen gebraten, das ganze Innere samt Gedärm erst nach dem Braten herausgenommen, gewürzt und fein gehackt. Dieser Darminhalt gibt dann nach der Meinung vieler dem Crouton erst den besonderen, vorzüglichen Geschmack. In diesem Falle füge ich außer einem Teelöffel Geflügelglace eine Prise Rosmarin und einen Hauch Cayenne bei. Manchem Gast, besonders den Damen, mag diese Herstellungsweise vielleicht unappetitlich erscheinen. Freilich nur, wenn sie von ihr wissen! Wenn nicht, so werden auch sie dieses Gericht einfach herrlich finden. Wollen wir aber auf den „Schnepfendreck" verzichten: wir nehmen die Schnepfe sorgfältig aus und braten sie mit Speck umwickelt entweder am Spieß oder im Ofen, befreien die kleine Leber von der Galle, hacken sie mit Herz und Lunge unter Beigabe einer Poularden- oder Entenleber mit einer Prise Thymian und bestreichen mit dieser Mischung einen in geklärter Butter herausgebackenen Crouton, auf den wir die Schnepfe setzen. Statt eines können wir auch mehrere, ebenso behandelte, in Dreiecke geschnittene Croutons als Unterlage benützen.

Die Schnepfe ist ein Lieblingsgericht der Einzelgänger unter den Essern. Sie wollen sie gerne selbst schneiden und legen dabei Wert auf jedes Stückchen, vor allem auch auf den Kopf. Man stellt ihnen dazu ein kleines Spirituslämpchen zur Verfügung, in dem sie diesen selbst langsam in der Flamme drehen können, um ihn dann mit dem Hirn zu genießen. Ich selbst durchschneide den Kopf lieber, weil ich dann genau feststellen kann, ob die Schnepfe Kühlhausware ist oder nicht. Bei einer frischen ist das Hirn gleichmäßig weißlich, während das der gefrorenen einen blauen Rand hat. Der Feinschmecker läßt sich beim Verzehren der Schnepfe Zeit, nimmt einen frischen grünen Salat dazu und wählt gerne eine wohltemperierte halbe oder ganze Flasche guten Burgunder. Etwas Süßes paßt hinterher nicht, am besten etwas Käse oder ein warmes Käsegericht.

Für die vielen unnatürlichen Zubereitungen, zum Beispiel Bécasse flambée oder andere Chi-chi-Platten, die meist am Tisch vorgenommen werden, habe ich wenig Verständnis.

DIE BEKASSINE

BÉCASSINE

Die kleinere Abart der Schnepfe, die Bekassine, wird von vielen vorgezogen. Besonders in Südfrankreich finden wir manche bodenständige, interessante Arten der Zubereitung. Normalerweise behandeln wir sie genau wie die Schnepfe.

DER KRAMMETSVOGEL

GRIVE

Der Krammetsvogel braucht, um wirklich gut zu schmecken, zu seiner Ernährung Wacholder-, Vogel-, Johannisbeeren oder Weintrauben. Er wird nach dem Rupfen gesäubert, ausgenommen, Hals und Kopf aber nicht entfernt. Scharf gebraten, mit Wacholder, ist er eine Delikatesse. Dazu gehören Brotcroutons, in der Bratenbutter gelb geröstet. Die Wacholderbeeren können ruhig daringelassen werden, sie sind für die Nieren sehr gesund. Man gibt dazu den eigenen, kurz gehaltenen Fond; Wein oder Spirituosen sind bei der Herstellung nicht nur unnötig, sondern sogar schädlich. Sie würden diesem Gericht wie so vielen anderen den natürlichen Geschmack und den eigenen Charakter nehmen.

DIE FETTAMMER

ORTOLAN

Auch für dieses kleine, herrliche Vögelchen kann man in der einschlägigen Kochliteratur die mannigfaltigsten, phantastischsten Rezepte zusammengestellt finden. Da werden sie in große Trüffel gesteckt oder mit nicht dazu passenden Garnituren versehen — kurz und gut, es wird den Ortolanen auf jede mögliche Weise ihre schöne, raffinierte Eigenart genommen. Man kann es sich noch gefallen lassen, einen großen Calville-Apfel ungeschält, von Butzen und Stiel befreit, im Ofen fast weichzudünsten und die angebratenen Ortolane dann von oben einzuschieben, weitere fünf Minuten im Ofen zu lassen und sie dann in dem Apfel zu servieren. Sorgfältig hergestellt ist diese Platte nicht nur interessant, sie schmeckt auch gut. Aber die Ortolane mit Trüffeln zusammenbringen zu wollen, halte ich für Nonsens.

Vielleicht ist es am besten, ein halbes Dutzend Ortolane an einen kleinen Spieß zu stecken, gut zu würzen, schnell von beiden Seiten anzurösten, sie dann mit frischem Mie de pain zu bestreuen und nach einigen weiteren Minuten zu servieren.

DAS HASELHUHN

CELINOTTE

Um den Wohlgeschmack des Haselhuhnes recht kennenzulernen, muß man es in seinem Ursprungsland genießen. Der in Norwegen, Schweden und den baltischen Staaten sowie im nördlichen Rußland beheimatete Vogel hält den Vergleich mit unseren besten Wildvögeln aus. Natürlich kommen auch hier nur die jungen Tiere in Betracht; in Norwegen und Schweden nennt man sie Haselhuhnküken. Einfach, mit wenig Wacholder gebraten, sind sie äußerst delikat.

DER BIRKHAHN

COQ DE BRUYÈRE

Der Birkhahn, nicht zu verwechseln mit dem Auerhahn, ist ein prachtvoll gefiederter Vogel, und jeder Jäger wird ihn nur mit einiger Wehmut verspeisen. Es gibt kaum ein schöneres Schauspiel als den Spielhahn in der Balz. Der feurigste spanische Tanz wirkt geradezu farblos im Vergleich zu dem temperamentvollen Spiel, den lockenden Bewegungen und den glühenden Liebeserklärungen der Spielhähne während der Balzzeit. Die Zubereitungsarten sind im allgemeinen dieselben wie die eines Fasans.

DAS SCHNEEHUHN

POULE DE NEIGE

Das nordische Schneehuhn kommt zu uns nur im gefrorenen Zustand und erscheint nur selten auf der Tafel des Feinschmeckers. Junge Schneehühner schmecken am besten so, wie sie die nordische Hausfrau zubereitet: Sie werden gewürzt und mit einigen Wacholderbeeren in frischer Butter angebraten. Man verwendet am besten einen irdenen, gut verschließbaren Topf oder einen schweren aus Metall. Die Hühner werden mehrmals gewendet und dann mit dicker Sahne halb bedeckt weichgedämpft. Die Sauce muß eventuell etwas eingekocht werden. Sie erhält den eigenartigen Geschmack des Schneehuhns und braucht durch nichts anderes verbessert, wir können ruhig sagen, verpfuscht zu werden.

DIE WACHTEL

CAILLE

Die Wachtel bietet im modernen Großhotel vor allem durch ihre vielseitige Variationsmöglichkeit in der kalten Küche eine angenehme Abwechslung. Da sie sehr fett ist, schmeckt sie am besten am kleinen Spieß oder auf dem Rost geröstet; sonst wird sie in frischer Butter gebraten. Es ist ratsam, das Fett sorgfältig abzugießen, da es einen unangenehmen Geschmack mitbringt. Ich empfehle, den Fond mit Cognac abzulöschen und nur reine Geflügeljus zu verwenden. Von den vielen warmen Variationen erwähne ich nur einige, die mir wichtig erscheinen.

WACHTELN NANTESER ART

CAILLE MODE DE NANTES

Sie präparieren ungefähr acht Zentimeter breite Tartelettes aus Pâte brisée oder Blätterteigresten. Die Wachteln braten Sie wie gewöhnlich, lösen die Brust mit den Flügelchen aus, zerhacken das übrige, rösten es in Olivenöl scharf an, brennen es mit Cognac ab und stoßen es in einem Mörser recht fein. Dann fügen Sie eine Entenleber bei, würzen mit wenig Rosmarin und legen die in Butter warm gehaltenen Flügelchen darauf.

WACHTEL SUWAROW

CAILLE SOUVAROFF

Die Wachteln werden ausgebeint, mit einem schönen Stück getrüffelter Gänseleber gefüllt, kugelförmig gebunden und, eng aneinandergelegt, in halb Sherry, halb weißem Burgunder weichgedünstet. Am besten ist es, man umgibt jede einzelne Wachtel mit einem Papierrand, damit sie die Form behalten. Die Tierchen brauchen höchstens eine halbe Stunde. Dann nehmen Sie die Wachteln heraus, entfernen das Papier und den Bindfaden, lassen den Fond etwas einkochen, geben einen kleinen Löffel Geflügelglace und sehr wenig Madeira bei. Am besten schmeckt dazu einfacher Butterreis und ein frischer grüner Salat mit Kräutern.

WACHTEL WINDSOR

CAILLE WINDSOR

Die Wachteln werden wie oben ausgebeint. Feingeschnittene Ananaswürfel werden schnell geröstet, so daß sie keine Brühe mehr ziehen, je ein Teelöffel Schweine- und Geflügelfarce mit einem Teelöffel Ananaswürfel gemischt und mit dieser feinen Farce die ausgebeinten Wachteln gefüllt, die daraufhin mit dünnem Bindfaden zugenäht werden. In diesem Falle werden die Wachteln nicht poschiert, sondern langsam in Butter gebraten. Den Fond deglaciere ich mit weißem Portwein, lasse ihn etwas einkochen und stelle ihn braun wie oben fertig.
Pro Person lege ich einen großen Artischockenboden warm, setze die Wachteln darauf, maskiere sie mit einem Teil des Fonds und gebe den Rest à part. Am liebsten reiche ich dazu ohne Mehl hergestellte Duchesse-Kartoffeln.

*

KLEINE GEFLÜGELGERICHTE

PETITS PLATS DE VOLAILLE

Die folgenden kleinen Geflügelgerichte sind meistens Mittagsplatten und bieten, mit Geschmack hergestellt, immer eine angenehme Abwechslung. Genau wie es für die Hausfrau, selbst die bemittelte, selbstverständlich

ist, aus allem noch etwas zu machen, sollte es auch für den Küchenchef Gebot sein. Mit den folgenden Rezepten machen Sie zudem dem Gast eine große Freude, der froh ist, wenn man ihm nicht immer kompakte Fleischstücke vorsetzt.

GEFÜLLTE TRUTHAHN- ODER POULARDENFLÜGEL GRIECHISCHE ART

AILERONS DE VOLAILLE À LA GRECQUE

Die Truthahn- oder Poulardenflügel werden ausgebeint, das heißt, nicht aufgeschnitten, sondern vom Vordergelenk aus abgeschabt und am hinteren losgelöst, so daß sie gewissermaßen eine Tasche bilden. Man füllt diese dann mit einer feinen Schweinsfarce, bindet sie zu und behandelt sie wie eine Poularde à la grecque.
Bei Truthahnflügeln genügt einer für ein Gedeck, bei Poularden ist es besser, drei Stück zu rechnen. Am besten paßt dazu ein trockener indischer Reis.

POULARDENFLÜGEL NACH MEINER ART

AILERONS DE POULARDE WALTERSPIEL

Sauber geputzte Poulardenflügel werden wie oben zum Füllen hergerichtet. Die Füllung besteht aus folgenden Zutaten:
Ein Drittel feingehackter junger Spinat, ein Drittel durchpassierte Geflügel- oder Gänseleber, ein Drittel rasch eingeweichtes englisches Brot, ein Eßlöffel feingehackter Estragon, entsprechend Salz und Pfeffermühle — aber keine anderen Gewürze — werden vermischt und mit einem zerschlagenen Eigelb verarbeitet.
Die so gefüllten Poulardenflügel schließe ich diesmal nicht mit einem Bindfaden, sondern mit einem gebutterten, leicht herausziehbaren Holzzahnstocher. Ich salze und würze diese Flügel, wende sie in Mehl, geschlagenem Ei und in einer Mischung von halb geriebenem Parmesan und halb frisch hergestelltem Mie de pain; oder, wie der Fachausdruck sagt, ich paniere die Flügel damit.
Fünfundzwanzig Minuten, bevor ich dieses Gericht zu Tisch bringen will, backe ich die Flügel in einer nicht zu heißen Fritüre aus reinem Schweine- oder Gänseschmalz oder auch reinem Olivenöl in etwa fünfzehn Minuten heraus. Dann entferne ich die Zahnstocher und gebe gebackene Petersilie und Zitrone dazu. Am besten gefällt mir für diese Platte eine Sauce Vénitienne.

GEFLÜGELKOTELETTS

CÔTELETTE DE VOLAILLE

Die Bezeichnung „Kotelett" finde ich bei einem jungen Hahn unangebracht. Sie trifft wohl bei einem Kalb, Hammel oder Reh zu, nicht aber bei einem Hahn. Gewiß ist „Kotelett" immer ein Seitenstück, es müßte aber beim Hahn anders benannt werden.

Einen etwa siebenhundert Gramm schweren jungen Masthahn lösen Sie aus, das heißt, Sie befreien ihn von den Knochen und lassen die beiden Schenkel und die Bruststücke ganz. Aus der Keule entfernen Sie den oberen Knochen.

Diese vier Geflügelstücke salzen Sie, würzen mit reichlich Paprika, geben dicken süßen Rahm darüber (nicht viel, pro Huhn höchstens drei Eßlöffel), wenden sie dann des öfteren und nehmen sie nach etwa zwei Stunden heraus, breiten sie auf ein Tuch aus und trocknen sie. Dann hacken Sie jedes Stück einzeln auf einem Holzbrett schräg und quer, ohne aber die zusammenhaltende Haut zu verletzen. Sie wenden die Stücke nicht in Ei oder Mehl, sondern in frisch hergestelltem Mie de pain und rösten sie in klarifizierter Butter.

Das Geheimnis dieser schönen Platte beruht darin, daß die zarten Geflügelteile den Paprika und den Rahm in sich aufsaugen. Sie werden in letzter Minute herausgebacken. Die Keulenstücke brauchen fünf Minuten länger als die Flügel. Aus den Carcassen und Knochen stellen wir eine ausgezeichnete Paprikasauce her, der wir einen guten Löffel Geflügelglace und den Saft einer halben Zitrone beimischen.

Diese Geflügelkoteletts Pojarski sind ein großartiges polnisches Originalplättchen, zu dem feine Teigpräparate passen.

*

Die vielen Arten von Geflügelkoteletts, die mehr oder weniger auf der Basis von „Croquettes" aufgebaut sind, möchte ich hier nicht aufführen. Die, die auf den internationalen Speisekarten als Geflügelkoteletts figurieren, bestehen größtenteils aus Kalb- oder Schweinefleisch, und das eigentliche Geflügelfleisch tritt nur sehr bescheiden, wenn nicht gar nur dem Namen nach, in Erscheinung.

GEFLUGELKROKETTEN

CROQUETTES DE VOLAILLE

In größeren Betrieben, wo dem Küchenchef täglich gekochte Suppenhühner aus der Marmite zur Verfügung stehen, hat er eine gute Möglichkeit, dem Gast ein vorzügliches Croquette de volaille als Abwechslung vorzusetzen.

Feingeschnittenes Geflügel und gekochte, gewürfelte Champignons werden im Verhältnis zwei zu eins mit einer Sauce Allemande und wenig gehackten Trüffeln unter stetigem Umrühren eingekocht. Zum Schluß fügen wir je nach der Menge dieser Mischung einige ganze zerschlagene Eier bei, lassen sie aber nicht mitkochen. Wir schmecken dann ab, wobei sich meist ein kleiner Hauch Cayennepfeffer und ein Tröpfchen Worcester als angebracht erweisen wird.

Diese Masse bringen wir erkaltet ungefähr zwei Zentimeter hoch in geöltes Porzellan- oder Aluminiumgeschirr und schneiden tags darauf die viereckigen Croquettes heraus. Selbstverständlich lassen sich aus dieser Masse auch sogenannte Koteletts formen. Viele Kollegen stecken einen mit Papier umwickelten Zahnstocher hinein, um sie dekorativer zu gestalten. Immer aber müssen sie in Mehl, zerschlagenem Ei und erst dann in Mie de pain gewendet werden, denn andernfalls platzt ihre Umhüllung.

An Fürstenhöfen oder in Herrschaftshäusern, wo der Küchenchef nicht zu sehr rechnen muß, wird er als stolzer Koch viel lieber Geflügelkoteletts aus rohem reinem Brustfleisch des Junghahnes herstellen. Dabei muß er natürlich eine gewisse Fettsubstanz — sei es dicker Rahm, reine Butter oder feingehacktes rohes Poulardenfett — beifügen, denn sonst kann er trotz des teueren Materials kein befriedigendes Ergebnis erzielen.

GEFLÜGELBITTGIS

BITTGIS DE VOLAILLE

Gerne gestehe ich ein, daß auch ich die Geflügelbittgis nie aus reinem Geflügelfleisch herstelle. Ich verwende zur Hälfte gestoßenes rohes Geflügelfleisch und je ein Viertel fettes Schweine- und Kalbfleisch und vermische diese Fleischsorten. Wenn ich dieses nette kleine Plättchen trotzdem als Geflügelbittgis offeriere, möge man mir verzeihen; aber ohne Beigabe der anderen Fleischteile, vor allen Dingen des Schweinefleisches, wären diese Geflügelbittgis eine ziemlich unherzhafte Sache. Abgesehen davon, daß es kaum Gäste gibt, die sich vorstellen können, wie wenig reines Fleisch von einem ausgebeinten Hahn übrig bleibt, wären sie wohl auch nicht in der Lage, die einzelnen Fleischarten zu unterscheiden. Deshalb werden sie ganz bestimmt mit meinem folgenden Rezept einverstanden sein.

Sie entbeinen und entnerven einen jungen Hahn und stellen das gleiche Gewicht von halbfettem, durchwachsenem Schweine- und von Kalbsvorderfleisch parat. Das Fleisch, entsprechend gesalzen und gewürzt, lassen Sie hierauf durch die feinste Scheibe des Wolfes laufen. Nach und nach wird in das Ganze eine kleine Menge dicken süßen Rahms und einige Eßlöffel kräftiger Fleischbrühe gegeben, alles gut durchgeschlagen und entsprechend dem Quantum einige Eigelb ohne jede Mehlsubstanz beigefügt.

Aus dieser Masse gebe ich mit der Gabel flachgedrückte kleine Fleischklößchen in fast gelb gewordene frische Butter, drehe sie um — sie müssen inwendig fast noch roh sein — und serviere sie sofort, mit der Butter und Geflügelglace beträufelt.

Bei der Herstellung von Geflügelbittgis gibt es die verschiedensten Variationen. So werden sie, um nur einige herauszugreifen, mit saurem Rahm, mit feingeschnittenen roten Rüben, mit Sardellen und vielen

anderen Zutaten zu Tisch gebracht. An Stelle von Hähnchen kann man auch Fasan oder irgendein anderes Wild als Grundelement verwenden. Im Prinzip aber bleibt die Herstellungsweise immer die gleiche.

GEFLÜGELKLÖSSE

QUENELLES DE VOLAILLE

Die Geflügelklöße durften früher bei keiner Garnitur fehlen, mag sie à la Godard oder anders geheißen haben; sie wirkten dekorativ und waren, sorgfältig hergestellt, auch geschmacklich vorzüglich. Bei größeren Festlichkeiten bildeten sie eine leichte, den Magen nicht belastende Abwechslung. Ich glaube, daß die Quenelles de volaille, wenn sie nur aus ihrer eigenen Substanz, ohne Trüffeln und dergleichen hergestellt werden, auch jedem auf Diät eingestellten Kranken willkommen sind.

Auch hier können wir mit Geflügelfleisch allein nichts anfangen. Wir arbeiten deshalb ein Sechstel Kalbfleischfarce und dieselbe Menge frischen Rahms hinein, rühren das Gemengsel gut schaumig, setzen es in gleichmäßigen Klößen in ein gebuttertes Sautoir, bedecken diese Klöße halb mit heller Geflügelbrühe und lassen sie ganz langsam poschieren. Wollen wir sie als kleine Einzelplatte anbieten, bedecken wir sie mit einer feinen Sauce Suprême. Wenn sie jedoch als Garnitur dienen sollen, ist dem Koch Gelegenheit gegeben, sein Können auch in der Dekoration zu zeigen.

GEFLÜGELKLÖSSE MIT GRÜNEN SPARGELSPITZEN

QUENELLES DE VOLAILLE AUX POINTES D'ASPERGES VERTES

Die Klöße werden wie vorher zubereitet, dazu wird ein feiner Risotto präpariert, den Sie in eine gut gebutterte Timbale-Form drücken.

Außerdem haben Sie pro Person ein kleines Bukett frischer Spargelköpfe in ihrem eigenen Wasser warm gelegt und eine ausgezeichnete Suprême de volaille bereitgestellt, mit wenig Trüffeljus und dem Saft einer halben Zitrone parfümiert.

In der altfranzösischen Küche dekorierte man diese quenelles mit figürlichen Darstellungen aus Trüffeln. Im empfehle jedoch, die Reis-Timbale in die Mitte der Platte zu stürzen, die Geflügelklöße dagegen zu postieren und zwischen je zwei Klößchen ein Bukett aus Spargelspitzen zu legen, das Ganze, mit Ausnahme des Reises, dann mit Sauce Suprême zu maskieren und die Geflügelklöße mit schönen großen glacierten Trüffelscheiben zu belegen.

Die Geflügelklöße müssen leicht sein (die französischen Kollegen bezeichnen sie als Mousseline), so daß sie lediglich als eine liebenswürdige Beigabe in Erscheinung treten.

KLEINE MINUTENGERICHTE

PETITS PLATS À LA MINUTE

Die folgenden kleinen Gerichte eignen sich nicht nur für den Privathaushalt, sondern vielleicht fast noch mehr für das kleine, gepflegte Restaurant. Sie benötigen weder dicke Saucen, noch Madeira oder Portwein, müssen aber mit größter Sorgfalt zubereitet und leicht eßbar sein. Ursprünglich sind sie für den Mittag bestimmt, wo man sie mit Risotto, frischem Gemüse oder einem einfachen, aber gut zubereiteten Salat zu sich nimmt.

MIXED GRILL

Für sechs Personen präparieren Sie folgendes, jedes für sich: sechs Scheiben Kalbsniere, von der die Haut entfernt wird, die aber noch von etwas Fett umrandet ist, in vier Millimeter dicke Scheiben geschnitten, sechs gleichdicke Scheiben aus der Rindslendenspitze, sechs halbe Lammnieren, sechs kleine, gekochte Kalbskopfstücke, sechs in Rahm umgewendete Schweinswürstchen, sechs kleine reife Tomaten, ein Dutzend große, von den Stielen befreite, gewaschene Champignonköpfe und zwölf dünne Scheiben milden, mageren Specks.

Die kleinen Tomaten schneiden Sie oben über Kreuz etwas ein, befreien Sie vom Butzen und geben sie in ein Sautoir mit Olivenöl, die Champignons darum, salzen und würzen und lassen sie zusammen acht bis zehn Minuten im heißen Ofen rösten. Den gekochten, noch warmen Kalbskopf marinieren Sie eine Viertelstunde lang mit dem Saft einer halben Zitrone, bestreichen ihn dünn mit aufgelöstem englischen Senf und gehackter Petersilie, lassen ihn dann trocknen, beträufeln ihn mit Öl und wenden ihn in frischem Mie de pain. Die Kalbsniere, die Rinderfiletscheiben würzen Sie gut und beträufeln sie ebenfalls mit Olivenöl. Am Herdrand stellen Sie sich eine halbflüssige Maître-Butter bereit und legen erst zehn Minuten, bevor diese schöne Platte verlangt wird, die Nieren, dann die Filets und die Würstchen auf den Rost, die in einigen Minuten knusprig und fertig sind, dann den Kalbskopf; zuletzt rösten Sie die Speckscheiben. Sie rangieren die einzelnen Dinge reihenweise auf eine Porzellanplatte, umgeben Sie abwechselnd mit den Tomaten und den Champignons, belegen sie mit dem Speck und begießen das Ganze mit der Maître-Butter.

Zum Mixed Grill schmeckt am besten grüner Salat. Ich bevorzuge dazu Brunnenkresse und frisch hergestellte Pommes pailles oder Pommes chips.

*

Zu diesen kleinen Minutengerichten zählt auch alles, was unsere französischen Kollegen als „brochettes" bezeichnen. Sie bieten den geübten Kollegen ein reiches Betätigungsfeld.

Man darf dafür allerdings keine Dekorations-Silberspieße verwenden, sogenannte hâtelets, die auch gar nicht dafür gedacht sind; vielmehr läßt man sich am besten beim Schmied einfache, oben nur ringförmig geschlossene Spieße herstellen, die die Hitze des Rostes auf die Dauer aushalten, leicht zu reinigen sind und vor dem Gast ganz unauffällig aus dem Rostgericht herausgezogen werden können.

Bei den kleinen Gerichten vom Spieß spielt meist der Speck und dessen Qualität die Hauptrolle, weil er dem Ganzen den Charakter gibt.

POULARDENLEBER VOM SPIESSCHEN

BROCHETTES DE FOIE DE VOLAILLE

Die Poulardenlebern werden sorgfältig von der Galle befreit, mit Paprikasalz bestreut und abwechselnd mit mild gesalzenen, vier Quadratzentimeter großen Speckscheiben und frischen rohen Edelpilzen, drei Millimeter dick, aufgespießt. Man stellt sie so in einer Porzellanschüssel, mit Olivenöl beträufelt, beiseite, wobei man sie mehrere Male wendet. Acht bis zehn Minuten, bevor ich dieses Gericht zu Tisch bringe, gebe ich die Spieße am besten auf den Holzkohlenrost. In Ermangelung eines solchen kann ich die Spießchen aber auch auf scharfem Feuer in Olivenöl rösten. Die Poulardenlebern müssen innen fast noch roh bleiben. Vor dem Servieren gebe ich sehr wenig halbflüssige Maître-Butter darüber.

ZÜRCHER LEBERSPIESSLI

BROCHETTES DE FOIE MODE DE ZURICH

Die Leberspießli sind eine der nettesten Schweizer Originalplatten.

Kalbsleber wird in ungefähr drei Zentimeter lange und einen Zentimeter dicke Streifen geschnitten, gesalzen und gewürzt und, was diesem leckeren Gericht den eigentlichen Charakter gibt, mit feingehacktem Salbei bestreut.

Nach ungefähr einer Stunde umwickle ich diese Leberstückchen mit dünnen Scheiben milden, mageren Specks, stecke sie an das Spießchen und lasse sie auf gelindem Holzkohlenfeuer gar werden.

Ich gebe sehr gute Kalbsjus extra. Vielfach werden die Leberstückchen nicht in Speck, sondern in Schweinsnetze eingehüllt.

LAMMNIEREN AM SPIESS

BROCHETTES DE ROGNONS D'AGNEAU

Ich nehme die ganzen Nieren von einem Milchlamm, ziehe die Haut ab, salze und würze unter Beigabe von wenig Thymian und Rosmarin und lasse sie den Gewürzgeschmack eine Viertelstunde lang aufnehmen.

Wie die Schweizer Leberspießli werden sie dünn mit Speck umwickelt und dann mit einem Zahnstocher zusammengehalten. Sie benötigen eine Bratdauer von zwölf bis fünfzehn Minuten.

KALBSNIEREN AM SPIESSCHEN

BROCHETTE DE ROGNONS DE VEAU

Die Kalbsnieren werden in etwa fünf Millimeter dicke Scheiben geschnitten, aber nicht ganz vom Fett befreit, mit Paprika und selbstverständlich auch mit Salz behandelt und so aufgespießt, daß sie flach bleiben. Ich durchbohre dazu den mittleren weißen Kern der Niere. Wer will, kann die langen Speckscheiben mit aufspießen; ich glaube aber, es ist besser, sie für sich zu rösten und nachher darüberzugeben.

*

Diese kleinen Gerichte vom Spieß verlangen ein pikantes Sößchen, zum Beispiel eine frisch hergestellte, halbflüssige Maître-Butter mit sehr wenig feingehackter Schalotte; sie vertragen auch einen Hauch Knoblauch. Sehr gut munden sie ohne jede Beigabe auf einem Kissen von frischem Kressesalat und mit in letzter Minute hergestellten Strohkartoffeln.

KALBSFILET MIT GÄNSELEBERSTÜCKCHEN

BROCHETTE DE FILET DE VEAU ET FOIE GRAS

Gute Dinge haften im Gedächtnis. Ich erinnere mich noch gut an eine Einladung in Hamburg im Privathause eines meiner alten Gäste, wo alles streng nach rituellen Vorschriften hergestellt und angeboten wurde. Als Zwischengericht gab es hierbei ganz hervorragende Spießchen:

Rohe Fettstücke der Gans waren abwechselnd mit Kalbsfilet und Gänseleberstückchen aufgespießt. Sie hatten etwas Majoran als Gewürzzugabe, waren knusperig geröstet, im letzten Augenblick mit frischer Brotkrume bestreut und nochmals auf dem Rost gewendet.

FEINSCHMECKERPLÄTTCHEN

SAUTÉ GOURMANDAISE

Schneiden Sie eine mit einem halben Zentimeter Fett umgebene Kalbsniere, ein blanchiertes Kalbsbries, ein Kalbsfilet und das Ende eines Rinderfilets in gleichmäßige, etwa drei Millimeter dicke Scheiben, salzen und würzen sie mit Paprika und wenden alles in Mehl. Sie lassen dann eine Stielpfanne mit zur Hälfte Olivenöl, zur anderen Hälfte frischer Butter heiß werden, geben zuerst das Kalbsbries hinein, weil es länger

braucht, und fügen dann die anderen Teile bei, um sie so schnell wie möglich Farbe nehmen zu lassen, das heißt zu rösten. Darauf nehmen Sie die Pfanne vom Herd, beträufeln alles mit wenig, dick eingekochter Kalbsjus und mit Zitronensaft, bestreuen es mit grobgehackter Petersilie und einem Teelöffel feingehackter Schalotte, mischen schnell alles durcheinander, geben es aber nicht wieder auf den Herd, sondern servieren sofort. Mancher Leser wird fragen, warum dies alles in Mehl umgewendet werden soll? Das Mehl soll dem Ganzen, ohne Verwendung irgendeiner Bindesauce, Bindung und Substanz geben. Die Schalotte soll nicht mitrösten, geben Sie sie ruhig roh dazu. Wenn Sie genau nach meinem Rezept verfahren, werden Sie immer Erfolg haben.

PIKANTE FILETSPITZE

PETIT GULYAS À LA MINUTE

In der französischen Küche wird das Minutengulasch meistens mit Madeira-Sauce, oder manchmal auch mit Cognac flambiert, vor dem Gast im Restaurant hergestellt. Ich halte dies jedoch nicht für richtig, sondern bereite es auf folgende Weise zu:
Die Spitze eines Ochsenfilets, von allen Nerven befreit, wird in gleichmäßige Würfel geschnitten, gesalzen und mit einer Prise besten Rosenpaprikas bestreut. Die Würfelchen mengen Sie durcheinander und stellen sie eine Viertelstunde beiseite.
Erst wenn der Gast bestellt, rösten Sie das Fleisch in einer Stielpfanne mit Butter sehr schnell ab. Die ganze Prozedur darf nur eine Minute dauern, wie ja schon der Name Minutengulasch sagt. Im letzten Moment geben Sie einen Teelöffel gehackte Schalotte dazu, beträufeln das Ganze mit dick eingekochter Kalbsjus, mischen es kurz durcheinander und servieren sofort. Alles muß so schnell vor sich gehen, daß die Fleischstückchen innen noch rosa und saftig sind.

KLEINER TOAST MIT HASENFILET UND HASENNIERE

PETIT TOAST CHASSEUR

In der Hasenzeit findet folgendes kleine Gericht großen Anklang: Sie rösten eine große Scheibe Weißbrot in frischer Butter, bestreichen sie dünn mit Gänselebermus und stellen sie warm. Zwei Hasenfilets und -nierchen salzen und würzen Sie und rösten sie kurz vor dem Servieren rasch mit etwas gehackter Schalotte so, daß die Filets noch englisch sind — die Nieren brauchen etwas länger —, glacieren beides, geben es auf den warm gestellten Crouton, darüber die Butter und wenig Wildjus.

CHAUD-FROIDS

und andere

KALTE GERICHTE

Außer sämtlichen Chaud-froids gehören in diesen Abschnitt alle Galantinen und feinen Wurstsorten. Manche Kollegen ziehen es vor, die Wurst zu kaufen; doch muß es einem ehrgeizigen Koch Freude machen, sie in besonders guter Qualität selbst herzustellen.

Freilich, eine Wurst aus Bologna, Lyon, aus Frankfurt oder auch die Münchner Weißwurst kann man nicht überall einfach imitieren. Wir sind auch nie und nirgends in der Lage, eine wirkliche Salami so wie in ihrem Ursprungsland zu bereiten. Es scheint ein Naturgesetz zu sein, daß man wirkliche Originalplatten und althergebrachte Herstellungsweisen nur dort findet, wo sie geboren worden sind.

In namhaften Werken der letzten zweihundert Jahre können wir umfangreiche Abhandlungen über die Kalte Küche finden. Deshalb bringe ich im nachfolgenden nur solche Gerichte, die mir auch für die heutige Zeit interessant genug scheinen, oder denen in anderen Werken zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt ist.

DIE GÄNSELEBERPASTETE

PÂTÉ DE FOIE GRAS

Die Überlieferung berichtet uns, daß schon die Römer ausgezeichnete Gänsestopflebern hervorgebracht haben; und zwar war es Metellus Scipio, der auf die Idee kam, die Gänse so zu mästen, daß sie hervorragende Lebern brachten. Welche Gewürze die Römer damals zur Hebung des Geschmackes zur Hand hatten und ob sie auch Trüffeln dazu verwendeten, steht nicht fest. Wohl wissen wir aber aus den Aufzeichnungen von Plinius, Apicius und anderen großen Förderern der damaligen Kochkunst, daß die schwarze Trüffel wohlbekannt war und auch entsprechend geschätzt wurde.

Ob wir die Erfindung der Gänseleberpastete dem französischen Kollegen Close zu danken haben oder ob sie im Süden Frankreichs schon vorher bekannt war, ist heute nur mehr schwer festzustellen. Close stand im Dienste des Marschalls Contade, welcher 1762—1788 Kommandant von Straßburg war. Er war auf den Gedanken gekommen, die Gänselebern, die damals schon im Elsaß in einer besonderen Qualität erzeugt wurden, für seine Pasteten zu verwenden. Natürlich ist es ihm nicht gelungen,

gleich eine Pastete in der heutigen Vollendung herzustellen. Als der Marschall seinen Posten aufgab, machte sich Close selbständig und heiratete die Witwe des Pastetenbäckers Matthieu. Er baute seine Erfindung aus und begründete damit den Weltruf der Straßburger Gänseleberpastete.

Die Gänseleberfabrikation in Straßburg hat sich mit den Jahren zu einer Industrie entwickelt, nicht nur zum Ruhme Straßburgs, sondern auch zur Freude aller Feinschmecker Europas, Nordamerikas und der Kolonien. Vielleicht gibt es in Toulouse, Lyon und Bordeaux ebenso feine Pasteten, aber die Straßburger haben es sich stets angelegen sein lassen, die Spitze zu behaupten. Die dortigen Firmen, sei es Artzner, Henry, Michel, Hummel oder Gerst, haben ihre Produktion stets verbessert, was ich als Preisrichter auf vielen Ausstellungen feststellen konnte. Ganz hervorragend auf diesem Gebiet war die Firma George Brück, Inhaber Philipp Schmidt, in Schiltigheim und in Landau. Philipp war nicht nur ein großer Könner, sondern auch ein Original. Überall auf der Welt, in Petersburg, Stockholm, New York, London, Paris, in Monte Carlo und in Kairo tauchte der „Pastetenphilipp" auf, wie ihn die Kochgilde nannte. Er trat, obwohl Millionär, immer in einfacher, bescheidener Art auf — aber jede Saison war er da. Wir alle freuten uns über sein derb-lustiges, joviales Wesen. Er war Lieferant für fast alle Höfe der Welt, doch zeigte er nie die Allüren eines königlichen Kaufmanns, sondern blieb im Grunde genommen ein Koch.
Heute haben wir Eugen Lacroix in Frankfurt, der, wenn ihm das gleiche Material an Lebern zur Verfügung steht, es wohl mit den oben angeführten Firmen aufnehmen kann.

Es ist ebenso selbstverständlich wie vorteilhaft, die Gänseleberpastete oder das Gänseleberparfait von solchen Firmen zu kaufen. Man spart dabei nicht nur viel Arbeit, sondern auch Geld. Wenn ich auch als stolzer Koch gerne alles, was auf den Tisch kommt, selbst machen möchte, ja selbst wenn ich der Meinung bin, daß bei Verwendung von Zutaten erster Qualität mein Produkt höher zu bewerten ist als das gekaufte, so wollen wir auf der anderen Seite gerecht sein und den langjährigen Pastetenbäckern erster Firmen die Erfahrung und die tägliche Übung gern als ein Plus in Rechnung stellen.
Die richtige Qualität der Leber auf dem Markt herauszufinden, ist nicht einfach. Der Unerfahrene wird natürlich nach den Fettlebern greifen, die von weißlicher Farbe sind und sehr groß erscheinen. Die allerbeste Gänseleber aber hat eine fast geschlossene Form. Ihre Farbe ist schwer zu definieren; sie ist gelblich, zwischen kaffeebraun, messing und kupfer. Sie fühlt sich nie weichlich, sondern fast hart an und wiegt selten über eineinhalb Pfund.
Die Trüffel spielt im Zusammenklang des Geschmacks eine ausschlag-

gebende Rolle. Nur widerstrebend verwenden wir konservierte Trüffeln für die Pastete. Die Zusammenstellung des Gewürzes ist für den vollendeten Geschmack der Gänseleberpastete ebenso entscheidend wie die Dosierung für den französischen Champagner. Zum Marinieren der Lebern verwende ich gern in bescheidener Menge besten französischen Cognac, alten Madeira oder auch Sherry.

Während der Hauptsaison verwenden wir im erstklassigen Haus anstelle der Gänseleberpastete in Teigkruste lieber das Gänseleberparfait. Der Unterschied ist leicht zu erklären: Die Pastete steht immer in Verbindung mit einer fein hergestellten Farce, während das Parfait nur aus reiner, getrüffelter, sonst aber natureller Gänseleber besteht. Ob als Pastete oder Parfait, die Leber muß innen immer rosafarbig, das heißt, nicht ganz durch sein, weil darin der Hauptreiz liegt.

Im allgemeinen verwendet man für Gänseleberpasteten leicht zu öffnende, runde Spezialformen; in Ermangelung derselben kann man aber auch lange Kastenformen verwenden. Zum Aufschneiden sind letztere vielleicht sogar vorteilhafter, weil die Kruste dann eine schöne Umrahmung der einzelnen Scheibe bildet.

Das wichtigste ist die Leber selbst. Ich reinige und schabe sie mit größter Sorgfalt, trenne die größere Hälfte von der kleineren und entferne bei letzterer alle Galleflecken. Ich bestreue dann die Lebern mit einem Gewürzsalz, das ich unten näher beschreibe, und lege sie zusammen mit dünn geschälten rohen Trüffeln in eine Porzellanterrine, begieße sie mit bestem Madeira oder Sherry und stelle die zugedeckte Terrine ungefähr vierundzwanzig Stunden kalt. Die Trüffeln hierzu wähle ich nicht zu groß, für kleinere Pasteten noch entsprechend kleinere Trüffeln.

Für das Pastetengewürz halte ich folgende Zusammenstellung für die beste: Zehn Gramm weißer Pfeffer, acht Gramm Paprika, acht Gramm Koriander, sechs Gramm Majoran, sechs Gramm Rosmarin, zehn Gramm Thymian, zehn Gramm Basilikum, acht Gramm Muskatnuß, acht Gramm Muskatblüte, acht Gramm Lorbeerblatt, zwölf Gramm Ingwer, acht Gramm Nelken und acht Gramm Salbei.

Diese Gewürze werden im Mörser gestoßen, durch ein ganz feines Drahtsieb gegeben und mit trockenem Salz gut gemischt, wobei man zwanzig Gramm dieser Gewürzmischung auf ein Pfund Salz rechnet. Selbst bei größter Übung rate ich, Salz und Gewürz immer abzuwiegen. Besonders bei den Farcen irrt man sich leicht. Am besten rechnen Sie pro Pfund Farce etwa sechzehn Gramm von diesem Salzgewürz. Ich empfehle nicht, es auf langen Vorrat herzustellen; es muß unbedingt in luftdicht verschlossenen Gläsern aufbewahrt werden.

Zur Pastetenfarce verwende ich am besten zur Hälfte frischen Speck, drei Achtel mageres, gut entnervtes Schweinefleisch und ein Achtel oder etwas

mehr Gänseleberabfälle. Dies alles wird in Würfel geschnitten, durch die feinste Scheibe des Wolfes getrieben, dann im Mörser gestoßen und anschließend noch durch ein feines Drahtsieb gestrichen.
Diese Farce ist für Pasteten und Terrinen geeignet. Für Wild oder Geflügel ändert sich die Zusammenstellung natürlich entsprechend.
Zum Pastetenteig verwende ich im Verhältnis drei Pfund bestes Weizenmehl, dreiviertel Pfund reines Schweineschmalz, einen halben Liter warmes Wasser und dreißig Gramm Salz. Der Teig wird wie üblich angemacht, sehr gut durchgearbeitet, mit einem Tuch zugedeckt, worauf man ihn vier bis fünf Stunden ruhen läßt. Er darf aber nicht zu kalt und fest werden. Man rollt ihn dann einen schwachen Zentimeter dick aus, bei kleineren oder langen Pasteten etwas dünner, gibt ihn in die mit Schmalz bestrichenen Formen und drückt ihn an den Wänden an. Die Teigränder läßt man fingerdick überstehen und schneidet sie auf der Außenseite, der Kante entlang, mit einem nassen Messer ab. Vor dem Füllen wird die Pastete mit dünnen großen Speckscheiben ausgelegt und mit einer Schicht Farce ausgefüttert.

In die tags zuvor eingelegten Gänselebern werden Trüffelstücke eingedrückt, die größere Leberhälfte innen mit etwas Farce bestrichen, einige ganze Trüffeln daraufgelegt, wieder Farce darübergegeben, die kleinere Gänseleberhälfte dagegengedrückt und die ganze Pastete in dieser Weise gefüllt.
Dieses gilt für hohe Pasteten. Die niedrige Form wird genau so behandelt, nur daß ich die Lebern der Länge nach einlege und darauf sehe, daß sich die Trüffeln möglichst in der Mitte befinden. Das Ganze wird dann wieder mit einer Farceschicht bedeckt, hier jedoch die Speckscheiben weggelassen. Nachdem ich gefüllt habe, lege ich eine der Größe entsprechende Teigplatte darauf, steche eine ungefähr markstückgroße Öffnung aus — bei der langen Pastete deren zwei — und stecke gebutterte Papierröllchen senkrecht hinein. Hierauf wird die Pastete geschlossen, leicht mit Eigelb bestrichen, mit dem Pastetenkneifer zusammengedrückt, oben dekoriert und um das sogenannte Kaminchen herum einige Teigrändchen angebracht.

Vor dem Backen wird der obere Teil mit zerschlagenem Eigelb, dem ich etwas Zucker beifüge, bestrichen. Die Backdauer hängt natürlich von der Größe der Pasteten ab. In jedem Fall ist es vorteilhafter, den Ofen anfangs heißer zu halten, dann langsam auf einen niedrigeren Wärmegrad zu kommen. Bei zu viel Oberhitze bedecke ich die Pasteten mit mehrfach übereinandergelegten Butterpapieren. Der geübte Pastetenbäcker hat es sozusagen im Gefühl, wann die Pastete fertig ist. Wer dies nicht hat, sticht am besten hinein und kann so leicht feststellen, ob die Pastete genug durchgebacken ist oder nicht.
Die Nacht über läßt man die Pastete gründlich auskühlen und gießt durch

die Öffnungen — soweit die Pasteten aufgeschnitten werden sollen — ein hervorragendes Gelee ein. Dies tue ich vor allem bei den langen; die hohen Pasteten dagegen fülle ich besser mit Schweineschmalz auf.
Die hohen Teigpasteten schneide ich am liebsten. Viele jedoch nehmen den Deckel herunter, schaben das Fett ab und stechen das Innere der Pastete sorgfältig und gleichmäßig mit einem scharfen Löffel aus. Sehr dekorativ wirken die schönen, rosa schimmernden, mit Trüffeln durchsetzten Stücke, wenn man sie domförmig wieder auf die Pastetenhüllen aufbaut. Mit den Gänseleberterrinen — ich spreche von den konservierten — verfährt man am besten auf die gleiche Art.

GÄNSELEBERPARFAIT

PARFAIT DE FOIE GRAS

Das Parfait ist das beste kalte Gänselebergericht, wie ja schon aus der Bezeichnung hervorgeht. Das erstklassigste, was wir an Stopflebern finden können, wird geschabt und pariert wie zur Pastete, entsprechend gut gewürzt und mit den geschälten Trüffeln und einem Gläschen Madeira tags zuvor in einer verschlossenen Porzellanterrine kühlgestellt. Die Trüffeln verwende ich jedoch hierbei nicht im ganzen, sondern drücke nur einzelne Stücke in die Leberhälften und presse diese so aneinander, daß sie ein Ganzes bilden.

Die getrüffelten Lebern wickle ich in dünne Speckscheiben und placiere sie in irdene Spezialformen, die der Größe der Lebern entsprechen, begieße sie mit dem Madeira, der über Nacht das Aroma der Trüffeln in sich aufgenommen hat, und füge, wenn nötig, noch etwas frischen bei. Ich mache das zugedeckte Parfait im Wasserbad so fertig, daß es innen noch ziemlich rosa ist.

Nach vollständigem Erkalten entferne ich die Speckhülle, streiche alles glatt, setze das Parfait wieder in die in der Zwischenzeit gesäuberte Form und begieße es mit allerbestem Aspik.

Vom Gänseleberparfait lege ich dem Gast je nach Wunsch eine oder zwei mit einem Silbermesser abgetrennte Scheiben mit einem guten Löffel Gelee vor.

*

So manche Hausfrau, die diese Rezepte liest, wird sich vielleicht denken: „Alles schön und gut, wir haben auch Gänse, die bei entsprechender Fütterung schöne Lebern haben, aber wir wohnen weit von der Großstadt, und obwohl wir wenigstens zu Weihnachten gerne eine köstliche Pastete zubereiten möchten, so stehen uns doch die hier beschriebenen Zutaten nicht zur Verfügung."

Auch hierfür weiß ich Ihnen Rat. Sie stellen einen Pastetenteig wie oben her, legen Ihre Lebern einige Stunden in kaltes Wasser, reinigen und

schaben sie wie beschrieben und sind recht vorsichtig bei der Entfernung der Galle und der umliegenden gelblichen Teile. Stehen Ihnen keine Trüffeln zur Verfügung, müssen Sie leider auf diese verzichten. Wenn Sie selbst kein Pastetengewürz herstellen können, erhalten Sie es vielleicht von Ihrem Lieferanten in der Stadt; wenn nicht, verwenden Sie frisch gemahlenen Pfeffer, wenig Thymian, wenn keine Muskatblüte, dann etwas geriebene Muskatnuß, einen Hauch Paprika und wenig frisch gemahlenen Koriander.

Sie stellen eine Schweinsfarce wie oben beschrieben her, wozu Sie eine Gänseleber verwenden können. Die anderen Lebern begießen Sie mit einem kleinen Gläschen Cognac, in Ermangelung dessen tut es auch ein alter, schöner Korn. Nun legen Sie eine Form mit Speck aus und bedecken nachher auch wieder mit Speck, vergessen aber nie das Kaminchen, weil die Pastete, um nicht zu platzen, Luft braucht. Falls Ihnen die Herstellung des Gelees zuviel Mühe macht, füllen Sie nach dem Erkalten noch einmal Gänseschmalz ein. Es verträgt sich im Geschmack sehr gut mit der Pastete, vor allem mit der knusprig gebackenen Pastetenkruste.

Sie können auch die Gänselebern in eine dreifache Hülle von großen abgekochten Spinatblättern wickeln, wobei Sie etwas Salbei dazwischenstreuen. Dies sieht gut aus und schmeckt gewiß nicht schlecht.

Anschließend füge ich noch einige, speziell für die Herrschaftsküche auf dem Lande geeignete Rezepte bei.

LIVLÄNDER PASTETE

PÂTÉ LIVONIENNE

Eine Pastetenform legen Sie wie oben mit Teig und Speck aus, füttern mit Pastetenfarce und füllen abwechselnd mit langen Pökelzungenstreifen, mit in Speck eingewickelten Gelinottebrüsten, die Sie vorher mit pulverisierten Wacholderbeeren bestreut und mit altem Korn betreufelt haben, und mit einer Schicht Farce auf, bestreichen das Ganze zum Schluß mit Farce und legen dünne Speckscheiben darüber, bedecken mit Teig, behandeln im übrigen diese Pastete wie sonst und lassen sie je nach Größe ein bis zwei Stunden backen. Kaminchen müssen wie immer vorhanden sein. Durch diese füllen Sie zum Schluß mit einem konzentrierten, aus den Haselhuhnkeulen hergestellten Gelee auf.

RUSSISCHE KRAUTPASTETE

PÂTÉ AUX CHOUX À LA RUSSE

Sie präparieren einen Teil Kalbsleberwürfel, die gleiche Menge geschnittene Steinpilze, rösten beides zusammen mit zwei Eßlöffel feingehackter Schalotten schnell an, mischen es mit ebensoviel fertiger Schweinsfarce, Pastetengewürz, entsprechend Salz und wenig Thymian, zwei bis drei

feingehackten Knoblauchzehen, fügen zwei Löffel süßen Rahm, vier Eigelb und das gleiche Quantum dieser Mischung gekochtes, trockenes Sauerkraut dazu. Mit dieser Masse füllen Sie die Pastete und backen sie wie jede andere.

*

Reh-, Hasen-, Enten-, Schnepfen- und andere Geflügelpasteten lassen sich auf der gleichen Basis wie die hier beschriebene Gänseleberpastete herstellen. Wir sind uns dabei im klaren, daß wir jeder ihren ursprünglichen Geschmack, der ja schon in der Benennung liegt, belassen müssen. Ohne Fett kommen wir dabei nicht aus. Wichtig ist dessen Herkunft. Selbstverständlich benötigt jede Pastetenart eine andere Gewürz- oder Kräuterzusammenstellung, beispielsweise Wild eine andere als ein junger Hahn. Wild verträgt besser die Zugabe von Cognac oder anderem konzentrierten Alkohol als weißes Geflügel oder Kalb.

KANINCHEN-TERRINE

TERRINE DE LAPEREAUX

Wählen Sie zwei junge Kaninchen, die Sie wie üblich abziehen und weiterbehandeln. Das Blut fangen Sie dabei sorgfältig auf. Den Rücken und die kleinen Filets lösen Sie aus und bestreuen sie mit Pastetengewürz, Salz und wenig Paprika.

Alles übrige befreien Sie von den Knochen, der Haut und den Nerven und stellen dann das Gewicht dieses reinen Hasenfleisches fest, fügen je ein Drittel dieses Gewichtes Jungschweinsfleisch und frische Gänseleber bei, außerdem frischen Speck im Gewichte des nun erhaltenen Ganzen, sowie zwei Eier, zwei feingehackte Schalotten, drei Eßlöffel frisch gehackte Petersilie und sechs Eßlöffel Mie de pain. All dies wird fein gehackt und durchgearbeitet.

Die Hasenrückenstücke und die Filets beträufeln Sie mit Cognac und einem Gläschen Madeira, lassen sie einige Zeit darin liegen, belegen sie mit rohen Trüffelscheiben und hüllen jedes in eine dünne Scheibe Spickspeck ein.

Die kleingehackten Hasenknochen lassen Sie in Butter Farbe nehmen, flambieren sie mit Cognac ab, füllen mit wenig Jus auf, geben ein Glas weißen Portwein dazu, ziehen, wie man in der französischen Küche sagt, einen kurzen kräftigen Fumet daraus und machen diesen, wenn er abgekühlt ist, mit dem Hasenblut fertig. Sie geben ihn mit einigen Löffeln Trüffeljus der Farce bei. Die richtige Menge Salz ist hierbei besonders wichtig. Sie legen eine Porzellanterrine mit frischen Speckscheiben aus, machen mit der Farce ein Bett, gruppieren die in Speck eingewickelten Hasenfilets der Länge nach nebeneinander ein, bestreichen mit Farce, geben

wieder mit Speck umhüllte Filets darauf, bedecken mit Farce und mit einer Speckdecke und lassen die Terrine zugedeckt je nach Größe zwei Stunden oder mehr im Wasserbad fertig werden und daraufhin abkühlen. Sobald die Terrine lauwarm ist, entfernen Sie den Porzellandeckel und lassen sie ganz erkalten, geben dann eine Schicht kräftigen Gelees möglichst mit Wildgeschmack darüber und servieren sie in einzelnen Scheiben mit frischem Toast und Sauce Cumberland.

Ganz ausgezeichnet schmeckt zu diesen Terrinen auch ein kaltes Mus von frischen süßen Tomaten, dem wir ein wenig Meerrettich und ein kleines Quantum aufgelösten Quittengelees beifügen.

GEFLÜGEL-TERRINE

TERRINE DE VOLAILLE

Von drei jungen Hähnchen im Gewicht von etwa achthundert Gramm lösen Sie die Bruststücke aus, würzen diese und placieren sie in ein Porzellangefäß, worauf Sie sie mit einem kleinen Glas Cognac und einem Glas Cherry begießen, bedecken sie und lassen sie fünf bis sechs Stunden ziehen.

Währenddessen lösen Sie die Keulen aus, entfernen die Nerven, präparieren ein halbes Pfund Jungschweinsfleisch, ebensoviel Kalbsfilet und ein Kilo frischen Speck. Der Marinade von den Flügeln mischen Sie etwas Trüffeljus bei, geben nach und nach sechs Eigelb und ein halbes Pfund frische Gänseleberwürfel dazu. Nachdem Sie dies alles fein gestoßen, drücken Sie es durch ein engmaschiges Sieb, arbeiten es kräftig durch und lassen es zugedeckt kühl stehen. Außerdem präparieren Sie eine Handvoll geschälte Pistazien sowie gekochte Schinkenstreifen und ein Dutzend kleine, geschälte rohe Trüffeln.

Sie legen die Terrine mit Speck aus, machen mit der Farce ein Bett, geben zwei der rohen Bruststücke darauf, legen dazwischen einige Trüffeln, Pistazien und einige Schinkenstreifen, alles immer der Länge nach, bedecken dünn mit Farce und fahren so schichtweise fort, bis die Terrine voll ist. Als Abschluß bedecken Sie alles mit Farce und mit einer Speckscheibe, geben den Porzellandeckel darauf, schließen hermetisch mit einem kleinen Wasserteigstreifen und lassen die Terrine je nach Größe zwei bis drei Stunden im Wasserbad im Backofen fertig werden und daraufhin erkalten.

Sobald die Terrine lauwarm ist, lösen Sie den Deckel ab, legen ihn aber wieder darauf und lassen die Terrine weitere acht bis zehn Stunden erkalten. Vor dem Servieren geben Sie ein kräftiges Geflügelgelee, etwa drei Millimeter dick, darüber.

Die braunen Chaud-froid-Gerichte, seien sie aus Reh, Ente oder dunklem Wildgeflügel, finden wir in allen bekannten Kochbüchern fast ausnahmslos nur in Verbindung mit Gänseleber.

Vielleicht diene ich meinen Kollegen und Lesern am meisten, wenn ich ihnen empfehle, einen kalten Rehrücken, auf die Minute genau gebraten, einen kalten Hahn oder eine Poularde — bei dieser kommt es dabei besonders darauf an, daß sie höchstens zwölf Stunden vorher gebraten ist — dem Gast rein naturell, nicht mit Gelee oder Sauce überzogen, vorzusetzen, wohl aber eine kalte Sauce Cumberland, ein kaltes Apfel- oder Melonenmus mit einem Schuß Rum darin oder aber entkernte Johannisbeeren (Bar-le-Duc) à part zu reichen.

In der Zeit, in der uns schwarze Johannisbeeren zur Verfügung stehen, kann man aus dieser etwas herben Beere, durch ein feines Drahtsieb gedrückt, eine prachtvolle und sehr gesunde Sauce zu allen Arten von Wildpasteten herstellen. Am besten schmeckt sie ohne jede Beigabe.

Vor vielen Jahren brachte ich ein damals neues kaltes Schnepfengericht heraus, indem ich der Chaud-froid-Sauce zur Hälfte durchpassiertes Gänseleberparfait beifügte und die Schnepfenstücke mit diesem Gänseleberpüree etwa drei Millimeter dick überzog. Es fand sehr viel Beifall; trotzdem, heute würde ich davon absehen.

SCHINKEN EUGEN LACROIX

JAMBON EUGEN LACROIX

Von einem milden gekochten Schinken erster Qualität schneide ich zwei dünne gleichmäßige Scheiben — Sie können dazu auch einen großen Ausstecher verwenden —, beträufle sie mit Sherry (nicht mit Madeira), placiere auf der einen eine Scheibe Gänseleberparfait (keine konservierte Terrine oder Pastete) drei Millimeter dick und setze die andere, mit Sherry beträufelte Schinkenscheibe darauf. Diese Scheiben maskiere ich lediglich des Aussehens halber mit einer sehr dünnen Schicht Weingelee. Sonstiges Dekor ist unnötig, der raffinierte Geschmack benötigt es nicht. Ich umgebe das Schinkengericht mit einem erstklassigen Weingelee, das in gleichmäßige Würfelchen geschnitten und mit etwas Sherry angefeuchtet ist.

*

Über die verschiedenen Mousses, sei es de volaille, de gibier, de canard, de jambon, ist so viel geschrieben worden, daß sie als Allgemeingut der Kalten Küche betrachtet werden können. Ich will sie deshalb hier nicht mehr behandeln. Bei den Pasteten dagegen, vor allem der Gänseleberpastete, der wir unbedingt den ersten Rang einräumen, und den Terrinen hielt ich es für notwendig.

KALTE SPEZIALGERICHTE

METS SPÉCIAUX FROIDS

Die Französin macht aus allem ein „Pain" oder eine „Terrine", die Engländerin einen „Pie", der Süddeutsche, Elsässer, Lothringer oder Belgier eine „Pastete".

Erstere werden uns besonders in den kleinen Städten Frankreichs als Hausrezepte unerhört schön und gut vorgesetzt. Man möchte meinen, sie könnten einem zuviel werden. Aber sie sind so abwechslungsreich zubereitet, daß wir immer wieder Geschmack daran finden.

Allerdings leicht verdaulich kann man diese Gerichte nicht bezeichnen, denn sie enthalten reichlich Fett. Ohne dieses würden sie trocken und charakterlos schmecken. Es liegt an uns, immer eine Komposition zu finden, die die jeweilige Benennung auch rechtfertigt und wirklich das ist, was sie sein soll. So ist es eine wirkliche Kunst, eine Schnepfenterrine herzustellen, die tatsächlich nach Schnepfe schmeckt, ohne daß man dies erst zu sagen braucht, die aber andererseits so geschickt hergestellt und gewürzt ist, daß sie trotzdem niemals aufdringlich und scharf wird.

KALTE POULARDE (KALTES MASTHUHN)

POULARDE FROIDE

Die kalten Poularden dienen im allgemeinen als Schaustücke für kalte Buffets. Sie werden fast ausnahmslos auf der Basis von Gänselebermus gefüllt, die sehr exakt und gleichmäßig geschnittenen Bruststücke ebenfalls mit Gänselebermus bestrichen, mit der Chaud-froid-Sauce überzogen und schön dekoriert.

Das je nach Können prachtvoll dekorierte Hauptstück geht meist, nachdem es seinen eigentlichen Zweck erfüllt hat, unangebrochen wieder in die Küche zurück, wo es anderweitiger Verwendung zugeführt wird.

Viel interessanter sind für uns, und ich glaube, auch für den Genießer, die kleinen Chaud-froid-Gerichte. Ein junger Hahn von siebenhundert Gramm Rohgewicht, poschiert und, sobald er erkaltet ist, die zwei Bruststücke und die Keulen, von denen selbstverständlich die Haut abgezogen ist, mit einer hervorragenden weißen Chaud-froid-Sauce überzogen, kann im Sommer oder in warmen Ländern eine erfrischende Delikatesse sein. Dieses Hähnchen ist dekorativ sehr dankbar. Mit wenig schwarzen Trüffeln, roten Paprikaschoten oder geschälten kleinen Tomatenstückchen läßt sich leicht etwas auch für das Auge sehr Schönes hervorzaubern. Ich gebe gerne einen Salat von Bananen und Spargelköpfen und gekochtem Sellerie dazu. Wenn ich eine Sauce aus entkernten Johannisbeeren (Bar-le-Duc) mit wenig Meerrettich und Senf aus Dijon vermische und dazugebe, lacht jedem Feinschmecker das Herz.

Noch liebenswürdiger präsentiert sich eine kalte Poularde auf folgende Art, wie ich sie selbst gerne in der Familie esse:
Eine etwa vier- bis fünfpfündige Poularde brate ich morgens sorgfältig am Spieß oder im Ofen mit Nußbutter, wobei ich darauf achte, daß die Haut nicht zu braun wird, stelle sie dann nicht in den Kühlschrank, sondern lasse sie am offenen Fenster durch Zugluft auskühlen, denn sie kann keine Kühlraumluft ertragen.
Wenn man sie zerteilt, befinden sich zwischen den Keulen gelatinöse, kalt gewordene Geflügelsäfte von einem seltenen Wohlgeschmack. Diese Poularde, am gleichen Tag gebraten, mit einer knusprigen Haut und etwas Salz bedeutet für jeden Feinschmecker einen besonderen Genuß.

BEEF-PIE

Präparieren Sie ein Dutzend kleine Beefsteaks, im Rohgewicht von etwa hundertfünfzig Gramm, sechs harte Eier und drei in Scheiben geschnittene Zwiebeln und ein Dutzend nicht zu kleine rohe Kartoffeln.
Zwiebeln und Kartoffelscheiben werden gemischt, gesalzen und gepfeffert. Eine Gratinplatte streichen Sie nun reichlich mit Butter aus, legen die zwölf, schnell angebratenen Steaks in Kranzform hinein, geben auf jedes ein halbes hartes Ei, in die Mitte die Kartoffeln und Zwiebeln, bedecken alles halbhoch mit kräftiger Jus unter Beigabe eines Tropfen Worcestersauce, bedecken die Platte mit übrigem Blätterteig oder auch Pâte brisée, lassen in der Mitte eine markstückgroße Öffnung und backen die Pie etwa eineinhalb Stunden im Ofen fertig.
Sollte es nötig sein, gießen Sie vor dem Servieren noch kräftige Jus nach, da die Kartoffeln ziemlich viel Brühe aufsaugen.
Man kann auch zwischen je zwei Beefsteaks eine Scheibe gebratenen Speck legen oder die gebutterte Gratinplatte mit feingehackten Schalotten ausstreuen.

EINGEMACHTE GANS

CONFIT D'OIE

Zu dieser südfranzösischen Spezialität verwenden Sie am besten sehr fette Gänse. Wenn irgendmöglich sammeln Sie das Blut oder lassen es sich von dem Lieferanten reservieren, beträufeln es etwas mit Zitronensaft und kochen es mit wenig Salzwasser auf. Nach dem Erkalten können Sie das festgewordene Blut leicht abnehmen. Sie bringen es mit der gleichen Menge Gänseschmalz auf gelindes Feuer und stellen es nach dem Klarwerden beiseite.
Die Gans teilen Sie in schöne Viertel, entfernen alles überflüssige Fett, reiben die Carcasse und den Hals gut mit Salz ein, doch nicht zuviel, etwa fünfundzwanzig Gramm pro Pfund Gans, geben Thymian, sehr wenig Lorbeerblatt, eine kleine Menge Koriander und zwei Knoblauch-

zehen dazu und lassen alles in einer bedeckten Porzellanterrine etwa vierundzwanzig Stunden stehen.

Tags darauf, wenn Salz und Gewürz gut eingedrungen sind, teilen Sie die Flügel und Keulen in nicht zu kleine Stücke. Viele Kollegen entfernen die Haut und verwenden sie anderweitig. Ich bin nicht dafür. Das ganze Fett, auch das aus dem Inneren der Gans, schneiden Sie in ziemlich kleine Würfel, geben es mit wenig Wasser in eine Braisière und fügen, wenn es fast geschmolzen ist, die Gänsestücke und das Blut dazu und lassen sie zwischen zwei und zweieinhalb Stunden langsam dünsten.

Einige meiner französischen Meister rösteten die Gänsestücke leicht an, was nicht schlecht ist. Im allgemeinen wird aber bei diesem Gericht, das an sich zum Landhaushalt gehört, davon abgesehen.

Nach dem Fertigwerden bleibt fast mehr Fett als Brühe übrig. Vorher haben Sie Porzellan- oder Steinguttöpfe gut ausgebrüht; wählen Sie diese nicht zu groß, für eine Gans etwa zwei bis drei Stück. In jedes Gefäß geben Sie einen Löffel der Gänsebrühe, möglichst von unten, wo sie am gehaltvollsten ist, und füllen die Stücke einzeln sorgfältig ein, verteilen das Ganze in drei Töpfe und lassen es abkühlen. Der restliche größere Teil der Brühe und des Fettes wird nochmals aufs Feuer genommen und das Gänsefett wie sonst ausgelassen, jedoch ohne daß es eine dunkle Farbe bekommt. Es gibt auch Spezialgeschirre mit passenden Deckeln, die man jedes Jahr wieder verwendet, die aber ihren Zweck nur erfüllen, wenn sie luftdicht schließen.

Dieses schöne Fett verteilen Sie nun, wenn es etwas abgekühlt ist, auf die Töpfe. Sollten die Gänsestücke damit noch nicht ganz bedeckt sein, helfen Sie mit Gänseschmalz nach. Tags darauf, wenn alles gut erkaltet ist, schließen Sie mit doppeltem Pergamentpapier luftdicht ab.

Sie erhalten dann für einige Monate ein wundervolles kaltes Gänsegericht, das Sie auch warm mit Linsen oder zum Cassoulet verwenden können.

EINGEMACHTER TRUTHAHN, ENTE ODER POULARDE

CONFIT DE DINDE, DE CANARD OU DE LA POULARDE

All diese Geflügel kann man auf dieselbe Art wie oben einmachen. Da sie aber zu wenig Fett mitbringen, ist bei ihnen ein Zusatz von reichlich Gänsefett oder erstklassigem Schweineschmalz nötig. Des weiteren ist dabei natürlich zu berücksichtigen, daß zarte Enten oder Junggeflügel kaum die Hälfte der bei der Gans angegebenen Herstellungsdauer benötigen.

JUNGGANS IN GELEE

OISON À LA GELÉE

Obgleich die Junggans in Gelee zur Hausmannskost gehört, bringe ich sie hier, weil sie im Sommer auch in der gepflegten Küche geschätzt ist. Eine junge, sogenannte Stubengans halbieren Sie und trennen die Keulen ab. Sechs gut gereinigte, flambierte und blanchierte Kalbsfüße teilen Sie in der Mitte und fügen den gut gewaschenen Gänsehals und die Flügel bei.

In einem irdenen oder Emailletopf geben Sie einige Scheiben Selleriewurzeln, einige Gelbe-Rüben-Scheiben, drei Schalotten, einige Zwiebelscheiben, eine Knoblauchzehe, die Schale einer halben Zitrone, ein Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und zwei Nelken sowie einige Wacholderbeeren, geben die Kalbsfüße mit den zerhackten Knochen, den Gänsehals und die Flügel dazu und setzen zuletzt die Gans darauf, salzen entsprechend, bedecken das Ganze mit einer Flasche Moselwein, guter weißer Brühe und einem Zehntelliter Estragonessig und fügen ein Petersiliensträußchen mit einem Thymianzweigchen dazu, lassen alles langsam aufkochen, schäumen gut ab und lassen es bei gelindem Feuer langsam weiterziehen.

Die Bruststücke sind meistens schon in vierzig Minuten, die Keulen erst in etwa sechzig Minuten weich. Sie nehmen die Gänsestücke heraus und stellen sie zugedeckt kalt. Die Brühe lassen Sie bis zum Weichwerden der Kalbsfüße, also etwa noch eine halbe Stunde, weiterkochen. Von der Brühe nehmen Sie sämtliches Fett sorgfältig ab, mischen sie mit drei bis vier zerschlagenen Eiweiß, lassen sie unter ständigem Umrühren aufkochen, stellen sie beiseite und geben sie dann vorsichtig durch ein aufgespanntes Tuch.

Die Gans wird exakt geschnitten in eine Porzellanschale eingelegt. Sie stellen nur so viel Gelee her, als Sie zum Ausfüllen der Schale benötigen. Ohne Zugabe von Gelatine erhalten Sie ein wohlschmeckendes, kräftiges Gelee.

EINGEMACHTES JUNGSCHWEIN

CONFIT DE JEUNE PORC

Zum Einmachen verwende ich nur die vordersten Karreestücke, Schulter oder auch Hals von einem nicht über fünfundsiebzig Kilo schweren Jungschwein. Ich lasse nicht nur das Fett, sondern auch die Schwarte an den Fleischstücken, die ich in etwa vier Zentimeter große Würfel schneide und wie bei der eingemachten Gans weiterbehandle. Allerdings ist hier eine kleine Beigabe von Majoran angebracht.

Dieses Confit lasse ich schnell in wenig Schweineschmalz Farbe nehmen. Es braucht, um nicht fade zu schmecken, Salz, etwa fünfundzwanzig Gramm pro Pfund. Für mich selbst würde ich auch etwas Paprika ver-

wenden. Zum Fertigwerden benötigt es etwa eindreiviertel Stunden. Bei allen Confits ist die Hauptsache, daß die darüberliegende Fettschicht mindestens zwei Zentimeter dick ist.

EINGEMACHTE SPECKSCHWARTEN

COUENNES CONFITES

Die eingemachten Speckschwarten sind ein ausgezeichnetes Hausgericht, sie erscheinen beim Genuß zart und nicht zu fett.
Sie schneiden dazu die vom Fett befreiten Schwarten der ganzen Länge nach in etwa sieben Zentimeter breite Streifen und salzen sie unter Beigabe von etwas Thymian und Pfeffermühle gut ein, das heißt, Sie legen sie der Länge nach übereinander, nehmen sie nach achtzehn Stunden heraus und befreien sie vollständig vom Salz. Die Schwarten werden dann aufgerollt, so daß Schnecken von etwa fünf Zentimeter Länge entstehen. Falls die Schwarten dünn sind, können Sie auch zwei übereinander nehmen. Diese Schnecken umwickeln Sie ein- oder zweimal mit Bindfaden.
Nun bringen Sie eine der Anzahl der Schwarten entsprechend große Braisière mit Wasser und reichlich feingeschnittenem Schweineschmalz zum Kochen, setzen die Rouladen senkrecht hinein, decken gut zu und lassen sie etwa drei Stunden langsam fertigdünsten, nehmen sie dann beiseite, entfernen die Bindfäden und placieren sie in einen passenden Steingut- oder Porzellantopf und begießen sie nach und nach mit dem heißen Fett, und zwar in Abständen, so daß die jeweilige Schicht erkalten kann.
Auch hier ist eine einen Zentimeter dicke Fettschicht darüber erforderlich.

BLUTWURST FRANZÖSISCHE ART

LE BOUDIN MODE DE FRANCE

Sie achten darauf, daß das frisch auslaufende Schweinsblut gleich mit einem kleinen Glas Essig gemischt so gerührt wird, daß es nicht gerinnt. Wenn Sie es kühl stellen, können Sie es auch tags darauf verwenden. Einen gut geputzten geteilten Schweinskopf kochen Sie in nicht zu viel Brühe, salzen entsprechend, fügen zwei mit Nelken gespickte Zwiebeln, drei Knoblauchzehen, einige Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, eine Petersilienwurzel, zwei Lauchstengel und einen Thymianzweig bei, kochen den Kopf aber nicht zu weich, etwa zwei Stunden dürften reichen. Sie schneiden ihn dann samt der Schwarte in kleine Streifen und sobald diese abgekühlt sind, mischen Sie je nach der erzielten Masse mit einem bis zwei Pfund feingeschnittenen Speck und dem etwas angewärmten Blut, fügen eine Messerspitze Pastetengewürz dazu, probieren genau auf Salz — das Blut verträgt auch Pfeffermühle — und füllen es nun in gut

gereinigte, innen und außen saubere Jungschweinsdärme und achten dabei darauf, daß das Fleisch gleichmäßig darin verteilt ist. Nun binden Sie die Boudins der gewünschten Größe nach ab.
Hierauf geben Sie die Würste in sehr heißes Salzwasser und lassen sie ungefähr zwanzig Minuten ziehen, ohne daß sie jedoch ins Kochen kommen. Wenn beim Hineinstechen die heraustretende Brühe klar ist, ist die Wurst fertig und kann sofort mit Sauerkraut oder einer anderen Kohlart zu Tisch gebracht werden. Viele lieben Kartoffelbrei dazu, unter den sie gerne die Wurst mischen.
Meistens aber läßt man sie zuerst abkühlen, durchschneidet sie und stellt sie auf dem Rost fertig. Aber auch kalt sind sie ausgezeichnet, wenn sie vorsichtig mit Weiden- oder Wacholderholz nicht zu warm geräuchert werden.

BLUTWURST AUF EINE ANDERE ART

BOUDINS NOIRS D'UNE AUTRE MANIÈRE

Präparieren Sie sieben bis acht Pfund der schönsten Fettstücke eines Jungschweins aus der Nierengegend, bei uns „Schweinsliesen" genannt, entfernen Sie die Haut und die Nerven und schneiden Sie sie in Würfel. Die Hälfte lassen Sie schmelzen, den anderen Teil stellen Sie beiseite. Sie haben etwa sechs Pfund rohe Zwiebeln in Scheiben geschnitten und blanchieren sie etwa fünf Minuten in Salzwasser, lassen sie dann abtropfen, ohne sie aber abzukühlen. Diese Zwiebeln geben Sie in das ausgelassene Schweineschmalz und lassen sie etwa eine Viertelstunde weich dünsten, ohne daß sie Farbe nehmen.
Hierauf fügen Sie die andere Hälfte der in Würfel geschnittenen Schweinsliesen bei, um sie eine weitere Viertelstunde mitdünsten zu lassen, geben ungefähr hundert Gramm Salz, fünfundzwanzig Gramm Pastetengewürz, Pfeffermühle und wenig pulverisierten Majoran bei.
Dann ziehen Sie die Kasserolle vom Feuer und geben unter ständigem Umrühren nach und nach etwa drei Liter Schweinsblut dazu, kehren damit auf den Herd zurück und rühren bis zum Dickwerden weiter.
Die Masse lassen Sie etwas abkühlen und fügen einen Liter süßen Rahm, zwei Teelöffel feinen Zucker und einen Zehntelliter Rum bei.
Sie verwenden keine Schweinsdärme, sondern besorgen sich beim Charcutier einen langen, nicht zu dick gesalzenen Hammeldarm, den Sie einige Stunden in kaltes Wasser legen. Sie trocknen ihn gut ab, blasen ihn durch, binden ihn an einem Ende zu und füllen ihn mit der wirklich ausgezeichneten Boudinmasse.
Zum Poschieren verwende ich am liebsten einen Steinbuttkessel mit Rost, in den ich die Wurst von der Füllmaschine aus direkt hineinlaufen lasse — am besten beläßt man sie spiralförmig und bindet den Darm, wenn die Füllung aufgebracht ist, zu —, begieße mit Salzwasser, gebe

den Kessel aufs Feuer, bis die Füllung eine feste Form annimmt, koche sie aber nicht. Ich ziehe dann den Kessel auf die Seite, so daß die Blutwurst je nach ihrer Dicke in fünfzehn bis zwanzig Minuten gar wird, sie darf dabei aber nicht hart werden, sondern soll innen eher noch etwas weichlich sein. In diesem Augenblick nehme ich die Wurst mit dem Grill heraus, lasse sie auf ein Brett rutschen, bestreiche sie mit einer Speckschwarte und decke sie mit einer Serviette zu.
Nachdem sie sechs bis acht Stunden gelegen ist, schneide ich Scheiben in der Dicke von fünf bis sechs Zentimetern und röste sie von beiden Seiten in heißem Olivenöl oder auf dem Grill knusprig.

RILLETTEN VON TOURS

RILLETTES DE TOURS

Vielleicht ist es Einbildung, aber nirgends mundeten mir die Rillettes so gut wie in Tours, dieser alten südfranzösischen Stadt. Sie wurden dort als Hors d'oeuvre angeboten, sind als solche aber vielleicht doch etwas zu massiv. Obwohl man sie in Tours dauernd vorgesetzt bekommt, wird man ihrer nie überdrüssig.

*

Die einfachere Art:

Sie hacken Vorderfleisch eines Jungschweines mit dem Fett und der Schwarte sehr fein, salzen, geben Thymian und sehr wenig Majoran, pulverisiert, dazu, mischen alles, um es bis zum nächsten Tag stehenzulassen. Sie setzen es dann mit einem kleinen Quantum heißen Schweineschmalz auf und lassen es langsam braten, bis das Fett geklärt ist, füllen alles in kleine irdene Spezialtöpfchen und servieren die Rillettes kalt.

*

Die raffiniertere Art:

Für dieses Spezialrezept eines bekannten Restaurants im schönen Loirestädtchen präparieren Sie im Verhältnis: ein Kilo mageres Schweinefleisch aus der Keule, ein Kilo ausgelöstes, entnervtes Fleisch einer jungen Gans, ein Kilo frische Schweinsbrust, etwa dreihundert Gramm Schweineschmalz, ein Pfund rohe Gänseleber, achtzig Gramm Salz, sechs geschälte kleine Schalottenzwiebeln, zwei Knoblauchzehen, ein Lorbeerblatt, wenig Thymian, einen halben Teelöffel Pastetengewürz und eine Messerspitze Muskatblüte.
Die Schalotten, den Thymian, das Lorbeerblatt und den Knoblauch geben Sie in ein kleines Leinensäckchen. Das Fleisch und die Gans schneiden Sie in kleine Stücke, lassen diese in einem dicken Geschirr mit dem Fett ungefähr vier Stunden bei schwachem Feuer unter öfterem Umrühren fertig werden, fügen dann die Gewürze, das Säckchen und die in Würfel

geschnittene Gänseleber sowie Pfeffermühle bei und lassen alles zusammen noch eine Viertelstunde weiterdünsten.
Nehmen Sie dann das Gewürzsäckchen heraus, füllen Sie die feingehackte Masse in Rillettetöpfchen und servieren Sie sie eiskalt.
Sollten Sie die Rilletten länger aufbewahren wollen, empfehle ich, größere irdene oder Glasgefäße zu verwenden und sie einen halben Zentimeter hoch mit Gänse- oder Schweineschmalz zu bedecken, darauf ein Papierblättchen zu legen und sie mit doppeltem Pergament zuzubinden.

CHIPOLATA-WÜRSTCHEN
SAUCISSES À LA CHIPOLATA

Zu den Chipolata-Würstchen verwenden Sie gesalzene Lammdärme. Sie entnerven ein Pfund mageres Schweinefleisch und ein Pfund ungesalzenen Speck, fügen hundertfünfzig Gramm in Milch eingeweichtes, ausgedrücktes Weißbrot bei, salzen und geben Pfeffer, wenig Pastetengewürz und ein halbes Pfund frische Champignons dazu. Dann lassen Sie einige Eßlöffel frisch gehackte Petersilie und einen Eßlöffel Schalottenzwiebeln in Butter anschwitzen, fügen sie zur Masse, hacken alles sehr fein und arbeiten es unter Beifügung eines kleinen Glases weißen Portweins tüchtig durch. Nun füllen Sie mit der Maschine ein, binden oder drehen die Würstchen in der gewünschten Größe ab — meistens nicht über drei Zentimeter Länge — und lassen sie einige Stunden an der Luft trocknen. Dann geben Sie sie ein paar Minuten in fast kochendes Wasser, kühlen sie ab, trennen sie ab und lassen sie in einigen Eßlöffeln Rahm unter öfterem Durchmischen eine Viertelstunde stehen. Schließlich machen Sie sie in Butter oder auf dem Rost knusprig fertig.

ROSTWURST (BRATWURST)
SAUCISSE GRILLÉE

Die Rost- oder Bratwurst ist auf beiden Seiten des südlichen Rheins allgemein beliebt.
Sie präparieren dazu zehn Kilo Schweinefleisch von nicht zu fetten Tieren, möglichst Bug und Bauch, dreieinhalb Kilo Kalbfleisch, beides gut ausgesehnt und von den Knorpeln befreit. Schneiden Sie ein Pfund Zwiebeln in dünne Scheiben, lassen Sie diese, ohne daß sie Farbe nehmen, in Butter weich dünsten. Alles zusammen lassen Sie dann durch den Wolf laufen, wobei Sie eine Scheibe mit etwa erbsengroßen Löchern verwenden. Hernach fügen Sie zwei Kilo halb Schweine-, halb Kalbfleisch, ganz fein gekuttert, als Bindemittel bei, verwenden aber nicht, wie es vielfach geschieht, Brot oder irgendwelche Zutaten an Grütze oder dergleichen.
Das Kilo dieser fertigen Masse verlangt fünfundzwanzig Gramm Salz, ein Gramm frisch gemahlenen weißen Pfeffer, ein halbes Gramm Muskat-

blüte, ein halbes Gramm Pastetengewürz und das Abgeriebene von zwei Zitronen.
Absichtlich hacke ich das Fleisch zu dieser ausgezeichneten Wurst ziemlich grob. Sie darf nicht weichlich schmecken. In manchen Gegenden gibt man auch noch Kümmel dazu, was ich nicht für nötig halte.
Man füllt die Masse in Schweinswurstdärme (Dünndärme) und teilt sie je nach Bedarf ab, dreht sie in wenig süßem Rahm um, weil sie dadurch eine schöne Farbe erhalten, und brät sie. Sie dürfen nie vorrätig hergestellt werden; frisch sind sie, innen noch saftig und sofort zu Tisch gebracht, eine Delikatesse.

LANDLEBERWURST

SAUCISSE DE FOIE DE PORC PAYSANNE

Material für fünf Kilo: eineinhalb Kilo frische Schweinsleber, eineinhalb Kilo weiches Schweinefleisch, ein Kilo gekochtes mageres Fleisch, ein Kilo gekochter frischer Rückenspeck.
Sie verwenden, wie schon gesagt, frische Schweinsleber, weiches Schweinefett, die sogenannten Griff- oder Bauchabschnitte, das Magere von Schweinsköpfen, Querfell oder auch Schweins- oder Kalbsköpfe ohne Haut. Letztere werden weichgekocht, so daß sich das Fleisch leicht von den Knochen löst. Der frische Rückenspeck wird ebenfalls gekocht, aber nicht zu weich, so daß er sich gerade durchgreifen läßt. Den Speck schneidet man in kleine Würfel, die Leber wird nicht zu fein durchgedreht, das fette Schweinefleisch (die Bauchabschnitte) kommt durch eine etwas gröbere Scheibe oder wird nicht zu fein gewiegt, das gekochte Fleisch dagegen wird durch eine feine Scheibe gedreht.
Für diese fünf Kilo benötigen Sie hundertfünfzig Gramm Salz, fünfzehn Gramm gemahlenen weißen Peffer, fünf Gramm ebensolchen Paprika, drei Gramm Majoran und etwa fünfzig Gramm Zwiebelscheiben. Letztere werden mit der Leber durchgedreht.
Das Ganze wird gut verarbeitet und in Schweinskrausdärme gefüllt. Je nach der Dicke läßt man die Wurst dann in fast kochendes Wasser in etwa vierzig Minuten fertig werden, nimmt sie aus dem Kessel, spült sie in lauwarmem Wasser ab und hängt sie zum Trocknen auf. Was man nicht gleich frisch verbraucht, räuchert man kalt.
Schon die Bezeichnung sagt, daß die Landleberwurst keine Feinheit für sich in Anspruch nehmen will. Aber vormittags, zusammen mit einem schönen Bauernbrot und jungem, gärigem Most, kann sie sogar dem Feinschmecker, besonders wenn er einen kräftigen Fußmarsch hinter sich hat, Freude machen.

DAUERWURST

SAUCISSE CRUE

Diese Art der Herstellung ist mehr für den Gutshaushalt gedacht, oder aber für den Liebhaber, der Dauerwurst nicht kaufen will. Vielleicht wäre ihm eine ungarische oder italienische Salami noch lieber; doch wenn er sie nicht im Original bekommen kann, so wird er manchmal diesem Eigenerzeugnis den Vorzug geben.

Material für fünfzig Kilo: zwanzig Kilo trockenes Rindfleisch, fünfzehn Kilo Schweinefleisch, fünfzehn Kilo trockener Speck.
Es mag merkwürdig klingen, aber Dauerwürste stellt man im allgemeinen aus älteren Tieren her. Das Rindfleisch wird von halbfetten Kühen genommen, das Schweinefleisch wenn möglich von gemästeten Muttertieren. Der Speck soll trocken, nicht weich, sondern, wie sich der Fachmann ausdrückt, kernig sein.
Vorbedingung ist, daß Sie das Material gut auskühlen lassen. Das entnervte und gut abgehäutete Rindfleisch geht durch die feine Scheibe, das Schweinefleisch und der Speck werden in feine Würfel geschnitten und mit pro Kilo dreißig Gramm Salz, einem Viertelgramm Kalisalpeter, einem Gramm Rohrzucker, drei Gramm gemahlenem weißem Pfeffer verarbeitet und dann durch eine große Lochscheibe gedreht. Sehr wichtig ist, daß die Schneidewerkzeuge richtig geschärft sind und einen guten Schnitt garantieren; fachmännisch ausgedrückt: daß sie nicht schmieren. Wo man Knoblauch liebt, lasse ich vier bis fünf Zehen ganz fein gehackt beimischen und gebe gern fünfundzwanzig Gramm ganze weiße Pfefferkörner und eine Flasche alten Burgunder dazu.
Gefüllt wird diese Masse in Schweinefettenden oder Rindermitteldärme. Die Wurst wird zum Trocknen aufgehängt, und zwar in einem Raum ohne Zugluft, in einer Temperatur von ungefähr zwölf Grad. Sie soll zwölf bis sechzehn Tage langsam trocknen. Darnach wird sie in kaltem Rauch geräuchert und alsdann zum Nachreifen in einem trockenen Raum aufgehängt, ohne daß sich die einzelnen Würste berühren. Sie ertragen weder Zugluft noch helles Tageslicht, so daß man die Fenster zweckmäßig verdunkelt.

ROHE WURST AUF ANDERE ART

SAUCISSES CRUES AUTRE MANIÈRE

Entnerven und enthäuten Sie zehn Kilo mageres Schweinefleisch und lassen Sie es durch die feine Scheibe laufen. Mischen Sie zwei Kilo frischen Speck in nicht zu feine Würfel geschnitten bei und würzen Sie mit vierhundertfünfzig Gramm Salz, fünf Gramm Salpeter, fünfzehn Gramm Rohrzucker, dreißig Gramm gemahlenem weißem Pfeffer, zwanzig Gramm Pastetengewürz, fünf Gramm Muskatblüte und einem

Madeiraglas Cognac. Sie arbeiten das Ganze lebhaft auf der Marmorplatte durch und füllen es in saubere Rindsdärme, so daß keine Luftstellen entstehen können, binden ab und umwickeln die Würste immer je zwei Finger breit mit einem dünnen Bindfaden und legen sie eine Woche lang in Salzlake.

Hierauf lassen Sie diese Würste drei bis vier Monate nicht im Keller, sondern im luftigen Speicher trocknen. Sie sind dann nicht zu weich, schmecken hervorragend und bekommen eine schöne Farbe.

ZUNGENWURST

SAUCISSES DE LANGUE MODE DE NUREMBERG

Material: Kalbs-, Schweinszungen und Schweinerüssel milde gepökelt, frischer Rückenspeck, Schweinefettbacken, Schweineschwarten, Kalbskopf und Kalbsfüße. Zusammenstellung für fünfzig Kilo: fünfzehn Kilo Zungen, fünf Kilo Rüssel, fünf Kilo frischer Speck, fünf Kilo Schweinebacken, zehn Kilo Schwarten und Kalbskopf und zehn Kilo Schweine- oder Kalbsblut.

Alles wird mäßig weich gekocht, dann die Zungen in Walnußgröße, Schweinerüssel etwas kleiner, Speck in feine Würfel und die Backen in kleinfingergroße Streifen geschnitten. Schwarten und Kalbskopf drehen Sie durch eine feine Scheibe. Die Zungen, Rüssel und Speck spülen Sie mit der Kochbrühe ab. Die Schwartenmasse wird heiß gehalten, damit sich alles gut vermischt.

Gewürzzugabe pro Kilo Material: dreißig Gramm Salz, drei Gramm Pfeffer, ein Gramm Paprika, ein Viertelgramm Majoran und drei bis vier mittelgroße Zwiebeln. Letztere dreht man mit der Schwartenmasse durch die feine Scheibe. Ist die Masse mit Gewürz und allem gut vermischt, fügen Sie das Blut dazu. Es soll aber nicht zu kalt sein. Dann nochmals gut durchgearbeitet und in Schweinemagen, kleine Schweineblasen oder auch Rinderbutten gefüllt und fest zugebunden.

Die Würste läßt man dann je nach Größe zwei bis drei Stunden nicht kochen, sondern nur sieden. Durch Einstich mit einer dünnen Nadel macht man die Probe. Die Brühe, die herauskommt, muß klar sein. Wir nehmen die Wurst dann aus dem Kessel, spülen lauwarm und legen sie auf den Tisch. Nach zehn Minuten legen Sie sie in entsprechende Gefäße, beschweren sie leicht und lassen sie auskühlen.

Diese prächtige fränkische Wurst gehört kalt geräuchert, nicht nur um Dauerhaftigkeit zu erzielen, sondern weil sie nach meinem Dafürhalten den Rauchgeschmack benötigt.

SCHWARTENMAGEN

FROMAGE DE PORC

Material für fünfzig Kilo: dreißig Kilo Schweinefleisch, zehn Kilo gekochte Schweins-Köpfe und -Haxen und zehn Kilo gekochte Schwarten. Schweinsbug, nicht zu mager, wird grob zerkleinert und angesalzen, pro Kilo dreißig Gramm Salz und ein Viertelgramm Kalisalpeter, eineinhalb Gramm Zucker dazugeben. Man stellt diese Masse in einen nicht zu kalten Raum und läßt sie zum Durchröten zwölf bis fünfzehn Stunden stehen.

Gepökelte Schweins-Köpfe und -Haxen werden gekocht, daß sie gerade fertig, aber nicht zu weich sind, abgekühlt und in kleinfingerlange Streifen geschnitten. Die Schwarten werden ebenfalls nicht zu weich gekocht, dann abgekühlt und in ganz kleine Stückchen geschnitten. Beim Abkochen all dieser Dinge legen Sie selbstverständlich ein Hauptaugenmerk darauf, daß die Brühen klar bleiben und Sie nicht mehr davon haben, als zur Bindung des Schwartenmagens unbedingt nötig ist.

Da Sie gepökelte Dinge verwenden, ist vor dem Einfüllen eine Probe auf Salz zu empfehlen. Als weiteres Gewürz füge ich pro Kilo Material zwei Gramm gemahlenen Pfeffer, ein halbes Gramm gemahlenen Koriander, ein halbes Gramm Paprika und ein Viertelgramm Muskatblüte, sowie für die fünfzig Kilo zwanzig bis fünfundzwanzig Knoblauchzehen bei.

Die Masse kann in Schweinsmagen oder auch in Schweinsblasen gefüllt werden. Man läßt sie je nach der Größe zwei bis drei Stunden in etwa neunzig Grad heißem Wasser ziehen, das auf keinen Fall strudeln darf. Während die Würste sieden, empfehle ich, sie mit einem dünnen Holzstäbchen oder einer Metallnadel zu stupfen und öfters zu wenden. Nach dem Fertigwerden gibt man sie in ein entsprechendes Gefäß, beschwert sie leicht, läßt sie erkalten, am nächsten Tag aufgehängt an der Luft einige Stunden trocknen und, falls sie zum Aufbewahren bestimmt sind, auch noch gut räuchern.

Natürlich ist der Schwartenmagen ein derbes Gericht. Diese Derbheit dürfen wir aber nicht verfeinern wollen; denn gerade der raffinierte Geschmack hat zwischendurch herzhafte Dinge nötig.

EINPÖKELN UND RÄUCHERN

LA MANIÈRE DE SALER ET FUMER LA VIANDE

Die Meinung ist geteilt, ob man das Fleisch besser in der Lake salzt oder trocken pökelt. In der Hausschlachtung bin ich für letzteres, weil die Ware dadurch einen ganz anderen Würzgeschmack und Charakter erhält. Rechnen Sie auf fünfundzwanzig Kilo Fleisch zwei Kilo Salz, neunzig Gramm Salpeter und zwei Eßlöffel Zucker. Reiben Sie das Fleisch tüchtig damit ein, bestreuen Sie den Boden des Geschirrs, in das Sie das Fleisch einlegen wollen, ebenfalls mit Salz und Salpeter, placieren Sie die großen Stücke unten dicht aneinander, daß keine Luft dazwischen ist, würzen Sie mit Lorbeerblättern, Thymian, Zwiebeln, Knoblauch, Nelken, schwarzen und weißen Pfefferkörnern, Koriander und Wacholderbeeren. Die kleineren Fleischstücke legen Sie auf und zwischen die größeren, bedecken dann das Ganze mit einem gut passenden Holzbrett und legen einige Steine darauf.

Sie wenden die Fleischstücke alle drei bis vier Tage um. Es wird sich Brühe bilden. Sollte Ihnen diese zu wenig scheinen, kochen Sie etwas Salzwasser auf, und zwar auf zwei Liter Wasser ein Pfund Salz, und geben dieses abgekühlt darüber. Die kleinen Fleischstücke sind in zehn bis zwölf Tagen schon durchgesalzen, während ein Schinken von acht bis zehn Kilo oder eine Rinderbrust einen Monat braucht. Man achte darauf, daß das Fleisch nie ganz trocken liegt.

Die Fleischstücke werden an der Seite mit starkem Bindfaden durchzogen und im gewöhnlichen Holzkamin oder in einer dazu bestimmten Räucherkammer nicht zu nah aneinander aufgehängt. Der beste Rauch ist der von Wacholderreis oder Weiden. Kleinere Stücke läßt man nicht länger als fünf Tage im Rauch hängen. Ein mittelgroßer Schinken braucht etwa drei Wochen, wenn ununterbrochen geräuchert wird. Er soll ziemlich fest sein. Hängen Sie ihn dann in einem dünnen Leinwandsäckchen, das oben fest zugeschnürt ist, in einen luftigen Raum. Die Säckchen werden jeden Monat gewechselt und gewaschen. Es können auf diese Art keine Fliegen an den Schinken kommen und die Schinken können einige Jahre aufbewahrt werden.

HAMBURGER RAUCHFLEISCH

PIÈCE DE BOEUF FUMÉ MODE DE HAMBOURG

Kochen Sie sechs Pfund Salz, vierhundert Gramm Zucker und hundert Gramm Salpeter in zehn Litern Wasser auf und lassen es erkalten. Sie placieren dann fünfzig bis sechzig Pfund durchwachsenes Vorderfleisch, in entsprechend große Stücke geschnitten, in ein passendes Geschirr so

dicht wie möglich aneinander und schütten das kalte Salzwasser darüber, bedecken das Ganze mit einem Brett und beschweren es mit einigen Steinen. Die Fleischstücke müssen von der Brühe ganz bedeckt sein und täglich gewendet werden.
Zum Räuchern verwenden Sie am besten auch wieder Wacholderholz oder Weiden. Vorsicht beim Räuchern! Das Fleisch darf nie in zu warmen Rauch kommen, weil es sonst den Saft verliert und hart wird. Will ich das Fleisch servieren, lege ich es die Nacht über in kaltes Wasser. Nachdem es eine Stunde gekocht, wechsle ich die Brühe und koche das Rauchstück etwa vier Stunden. Es darf nicht zu weich sein und vor allem nicht mit der Faser geschnitten werden.

GERÄUCHERTE RINDERZUNGE

LANGUE DE BOEUF FUMÉE

Von den Rinderzungen entfernen Sie den größten Teil des Gurgelkopfes und reiben sieben bis acht Stück mit einem Pfund Salz, achtzehn Gramm Salpeter, einem halben Eßlöffel Zucker, Nelken, Wacholder, Lorbeerblatt, etwas Cardamom und Muskatblüte tüchtig ein, daß das Salz durchdringt. Placieren Sie die Stücke eng aneinander und bedecken Sie sie mit einem passenden Brett, das Sie beschweren. Wenden Sie sie täglich um und lassen sie acht bis zehn Tage im Salz liegen. Sie räuchern sie darauf zwei bis drei Tage kalt. Sie ungeräuchert zu servieren, empfehle ich nicht, da sie in diesem Falle keinen Charakter haben. Bevor Sie die Zungen kochen, werden sie die Nacht über gewässert, tags darauf kalt aufgesetzt. Nach etwa zweieinhalb Stunden gießt man das Wasser ab und füllt mit einer Flasche Moselwein, einer Flasche nicht zu altem Sherry und etwas Fleischbrühe auf. Dazu gibt man ein bouquet garni und einige Knoblauchzehen und läßt die Zunge in dieser Brühe fertig werden. Sie bekommt dann einen feinen säuerlichen Geschmack, ohne ihre Eigenart zu verlieren.

GERÄUCHERTE GÄNSEBRUST

POITRINE D'OIE FUMÉE

Von der sauber geputzten Gans wird die Brust von den Seiten vorsichtig vom Knochen abgelöst. Die beiden Brusthälften müssen jedoch ihre Verbindung durch die Haut über dem Brustbein behalten. Sie werden von den Sehnen befreit, wenig gesalzen und etwas weißer Pfeffer darübergemahlen, übereinandergelegt und knotenlos gut vernäht. Dann legen Sie die Brust in ein Pökelfaß, am besten zu einem eingesalzenen Schwein, das jedoch keine zu alte und scharfe Lake haben darf.
Nach einer Woche werden die Brüste herausgenommen und einen halben Tag zum Abtrocknen aufgehängt. Dann trocknen Sie gut ab, um-

wickeln sie mit Pergament, um sie in ganz gelindem, sogenanntem kalten Rauch drei Tage zu räuchern.
Am bekanntesten ist die Pommersche Gänsebrust. Sie ist ungemein fett, dabei aber zart, und wird am besten mittags auf einem Holzteller, ganz dünn geschnitten, angeboten. Leicht verdaulich ist die Gänsebrust nicht, daher reiche ich gern einen alten Korn oder Aquavit dazu.

SALATE

SALADES

Die grünen Salate, so frisch wie möglich, am besten direkt aus dem Garten kommend, sind förderlich für die Gesundheit, und für die Zunge des Feinschmeckers unentbehrlich. Auch die einfache Hausfrau kann nicht ohne sie auskommen. Wenn sie ein kleines Gärtchen ihr eigen nennt, hat sie auch den ganzen Sommer über frische Salatkräuter zur Hand. Unter diesen steht die Petersilie an erster Stelle. Am besten schmeckt die krause Art. Außerdem gehören dazu: Schnittlauch, Kerbel, Estragon, Boretsch und krause Minze; vielfach verwendet man auch kleine langgewachsene junge Zwiebelchen. Inwieweit man beim Salatanmachen Knoblauch verwenden will, ist Sache des Geschmacks. Es kann fast nie schaden, wenn man die Schüssel mit einer geschälten Knoblauchzehe ausreibt. In einem großen Teil Frankreichs, ebenso im Elsaß und bei uns in Baden reibt man eine Weißbrotkruste mit Knoblauch ein und legt sie unten in die Salatschüssel, verspeist sie aber nicht. Viele reiben die Krusten kleiner Brötchen mit Knoblauch ein, schneiden sie in feine Würfelchen und mischen sie unter den Salat. Wie bei den Saucen und Brühen ist der Knoblauch in den meisten Fällen auch bei den Salaten angebracht, doch verlangt er Übung und Erfahrung; man muß wissen, wozu man ihn verwenden darf und wozu nicht. Er ist wie ein feines Gift, das man genau dosieren muß. Nimmt man nur ein bißchen zu viel, wirkt er abstoßend und unangenehm.

GARTENKRESSE

PETIT CRESSON DU JARDIN

Schon das Waschen der Salate erfordert besondere Sorgfalt. Die kleine, herrliche, etwas nach Meerrettich schmeckende Gartenkresse zum Beispiel verträgt es nicht, daß man sie einfach mit kaltem Wasser übersprudelt. Sie muß trocken von allen Fremdkörpern sowie ihren Würzelchen befreit, im letzten Moment in eine große Schüssel mit kaltem Wasser getaucht und schnell und vorsichtig herausgenommen werden. Läßt man sie länger darin, wird sie schlapp und fällt zusammen. Sie benötigt so gut wie gar kein Öl. Je eine Prise Zucker und Salz, Pfeffermühle, ein vernünftiges Maß Estragonessig und, wie ich sagte, nur ein paar Tropfen Öl genügen. Nur leicht vermischt wird der Salat ganz frisch zu Tisch gebracht. Ausgezeichnet schmeckt die Gartenkresse mit hauchdünn ge-

schnittenen Radieschenscheiben gemischt. Einer meiner alten Meister verwendete dazu frisch ausgepreßten Orangensaft, was vortrefflich mundete.

BRUNNENKRESSE

CRESSONIÈRE

Fast in allen kleinen schmalen Bächlein wächst die Brunnenkresse, manchmal ohne daß die Bevölkerung weiter davon Notiz nimmt. Der routinierte Koch und die geschickte Hausfrau kennen sie jedoch genau. Besonders mittags zu Rostgerichten ist sie immer sehr willkommen. Fast in sämtlichen Restaurants Belgiens und Frankreichs ist es üblich, zu einem Mutton Chop oder Hammelkotelett einen schönen Strauß frischer Brunnenkresse zu servieren. Viele allerdings, vor allem die Deutschen, verfallen in den Fehler, sie nur für eine Dekoration zu halten; doch ist sie mit wenig Pfeffermühle, einigen Tropfen Essig und einem halben Löffel des auslaufenden Fettes beträufelt, oder aber auch mit etwas Zitronensaft, ebenso schmackhaft wie gesund.

DER KOPFSALAT

SALADE DE LAITUE

Viele Länder haben das Glück, den Kopfsalat fast während des ganzen Jahres selbst erzeugen zu können. Andere dagegen müssen ihn zu gewissen Jahreszeiten importieren. Das Hauptausfuhrland für Kopfsalat ist Holland, wo die zum Export geeignetsten Sorten nach jahrzehntelanger Erfahrung fachgemäß verpackt zum Versand kommen.
Die jungen Salatköpfchen sind zart und müssen auch dementsprechend behandelt werden. Auch sie dürfen nicht lange im Wasser herumliegen. Leider schneiden manche Unwissenden die Rippchen heraus, die doch gerade das beste sind. Ein sorgfältiger Koch wird dies nur bei älteren Salatpflanzen tun. Der Kenner bevorzugt einen fast krachenden Salat, auf den man beißen kann.

Und nun zum Anmachen: Manche fordern, und nach meiner Meinung mit Recht, daß der Salat absolut trocken ist. Sie salzen ihn wenig, geben nur einen Hauch Pfeffermühle darüber, bestreuen ihn mit den zu Gebote stehenden Salatkräutern, mischen ihn leicht durch und beträufeln ihn erst jetzt mit Olivenöl. Das Öl muß sich gewissermaßen an dem Salat festsaugen. Sie mischen dann nochmals und geben zum Schluß ein entsprechendes Quantum feinsten Wein- oder Estragonessigs dazu. Im allgemeinen soll das Verhältnis zwischen Öl und Essig drei zu eins sein. Wirklich feiner Essig ist nie scharf. Wir wissen, daß jede Säure, auch der Essig, kleine Mengen Gift enthält, und wir haben daher Verständnis für diejenigen, die ihn durch Zitronensaft ersetzt wissen wollen. Jedenfalls muß man mit dem Essig ebenso sparsam umgehen wie mit dem Knoblauch.

In den französischen Restaurants, die es auf der ganzen Welt gibt, wird der Salat vor dem Gast am Tisch angemacht. Der Kellner salzt und würzt den Salat, füllt einen Eßlöffel zu einem Drittel mit Senf, vermischt ihn mit Essig, übergießt damit den Salat und gibt gleichzeitig das Olivenöl dazu. Nur auf Wunsch verwendet er Salatkräuter. Hier muß besonders darauf geachtet werden, daß sich der Essig nicht vordrängt und das Olivenöl erster Klasse ist. Besonders das Olivenöl aus letzter Ernte bringt eine gewisse Bitterkeit des Kernes mit sich, die wir sehr schätzen. Eine andere Zubereitungsmöglichkeit besteht in der Herstellung einer Salatsauce, die bereits alle diese Zutaten enthält und über die zarten Salatblättchen gegossen wird.
Wenn grüner Salat der jeweiligen Jahreszeit angepaßt, richtig zubereitet und verwendet wird, nehmen wir ihn gerne sogar zweimal täglich zu uns. Es hängt von dem Können des Koches ab, ihn so zu variieren, daß er den Genießer nie langweilt. Verwendung von Worcester oder Beigabe von anderen sehr scharfen Saucen finde ich bei den grünen Salaten ebenso unangebracht wie schädlich.

Vielleicht interessiert es meine Leser, wie ich den Salat für meine Familie anmache. Ich stelle eine Salatsauce aus je einem Löffel Estragonessig und eingekochter Kalbsjus, einem halben Teelöffel französischen Senf, einer kleinen Prise Zucker und selbstverständlich ein wenig Salz her, reibe eine Salatschale vorher mit Knoblauch aus und gebe diese Sauce hinein, setze den gewaschenen Salat darauf, beträufle ihn mit Olivenöl und bestreue ihn mit nicht zu fein gehackten Salatkräutern. Diese Vorbereitung treffe ich kurz vor dem Essen, und mische den Salat erst am Tisch.

RÖMISCHER SALAT

SALADE ROMAINE

Der bevorzugteste aller grünen Salate dürfte der römische sein, wenn er ganz frisch ist und möglichst unmittelbar aus dem Garten kommt. Er darf nicht hart sein, soll aber noch krachen. Am besten schmeckt er nur mit Essig und Öl angemacht.

CHICORÉE

CHICORÉE

Eine treffende deutsche Übersetzung für Chicorée haben wir nicht, höchstens eine, die ich aber nicht anwende, da sie allgemein unverständlich ist. Der Chicorée ist ein eigenmächtiger, vielleicht sogar etwas bitterer Herr; aber dennoch, oder gerade deswegen, hat er unsere Sympathie. Ein großer Vorzug ist, daß wir ihn den ganzen Winter über in bester Qualität bekommen können.

Ich schneide ihn nicht klein, wie es leider oft geschieht; auch finde ich, daß er, bei aller Achtung vor der französischen Art der Herstellung — nur mit Olivenöl, Salz und Gewürzen — doch auf der Basis von halb Mayonnaise, halb dickem Rahm besser schmeckt.

Wie wir aus den folgenden Salatrezepten ersehen, läßt er sich gerne mit anderen wohlschmeckenden Dingen vereinen. Er ist weder feinen Apfelscheiben, noch roten Rüben, Apfelsinenschnitten oder frischen Nußkernen abhold. Von unserer Geschicklichkeit hängt es ab, diese schönen Variationen nicht nur gut im Geschmack, sondern auch schön für das Auge zu repräsentieren. Selbst die Ananas verträgt sich mit dem Chicorée, doch darf sie ihn nicht im Geschmack übertrumpfen. Im allgemeinen kann der Chicoréesalat leichter auf die Beigabe von frischen Salatkräutern verzichten als der Kopfsalat.

Obwohl die klassische französische Küche alle irgendwie süßlichen Beigaben zu den grünen Salaten verschmäht, fanden meine derartigen Zusammenstellungen den Beifall vieler international anerkannten Feinschmecker. Ich stellte sie während vieler Jahre in verschiedenen Variationen her und gab ihnen die Bezeichnung:

SALAT WALTERSPIEL

Erste Art:

Sie verwenden nur die inneren kleinen Blättchen des Chicorées ganz, während sie die größeren in der Mitte durchschneiden; Sie salzen und würzen den Salat und stellen ihn kalt. Selbst zubereitete, nicht konservierte rote Rüben schneiden Sie in nicht zu lange und nicht zu dünne Streifchen, und stellen sich des weiteren von der Haut befreite Schnitze von kernlosen Apfelsinen bereit.

All dies beträufeln Sie mit wenig Estragonessig, geben in eine Salatschale eine mit dickem süßem Rahm vermischte Mayonnaise, setzen den Chicorée und die roten Rüben darauf und bilden mit Hilfe der Orangenschnitze eine Bordüre, so daß das Ganze einen hübschen, geschmackvollen Anblick bietet. Sie mischen den Salat erst im letzten Moment vor dem Gast.

Zweite Art:

Sie präparieren den Chicorée wie oben, schneiden einige nicht zu reife geschälte Bananen in dicke Scheiben und schälen eine kleine Menge weißer Nußkerne.

Sie verwenden genau so wie oben rote Rüben, nur etwas weniger, präparieren diesen Salat jedoch nicht auf der Basis von Rahm, sondern bedecken den Boden der Salatschüssel mit einer verdünnten, im Geschmack nicht aufdringlichen Mayonnaise.

Den Chicorée setzen Sie in die Mitte, postieren das übrige bukettweise

außen herum, mischen den Salat am Tisch und geben die geschälten Nußkerne dazu.

Andere Variationen:

Es ist nicht nötig, immer auf der Basis des Chicorées zu bleiben. Rapunzel-, auch Feldsalat genannt, oder Gartenkresse bilden eine angenehme Abwechslung.

*

In guten Kochbüchern finden wir eine Unzahl von Salatzusammenstellungen aus Spargelspitzen, Artischockenböden, Trüffeln, Hopfensprossen und anderem. Trotzdem halte ich Kompositionen aus grünem Salat mit Obst für vorteilhafter. In diesen Akkord paßt am besten die rote Rübe, da sie als Gegengewicht zur Süße eine manchmal fast raffiniert pikante Note hineinträgt.
In der Melonenzeit verwende ich gerne kleine süße Scheibchen dieser Frucht. Auch eine geschälte Duchesse- oder Williams Christbirne bringt einen aparten Geschmack mit, doch dürfen all diese Obstarten nie zu reif sein, da sie sonst ihrer eigenwilligen Art verlustig gehen.
Ein Salat ist niemals eine süße Speise, doch kann eine pikante, liebliche Süße mit mildem feinem Weinessig gepaart sehr ansprechend sein. Zu derartigen Salatkompositionen kann man auch manches andere, wie frische geschälte reife Tomaten, oder aber auch Trüffeln verwenden.

GURKENSALAT

SALADE DE CONCOMBRES

Für Gurkensalat wählt man vorzügliche, nicht zu dicke Treibhaus- oder Gartengurken. Wie erfrischend ist doch dieser Salat! Freilich ist er etwas schwer verdaulich. Wer ihn nicht vertragen kann, muß ihn eben meiden. Der Gurkensalat verträgt mehr Pfeffermühle als irgendein anderer Salat, auch eine Beigabe von gutem Senf und einer Prise Zucker. Falsch ist es aber, ihn anzusalzen und dann stehenzulassen, damit der Gurke das Wasser entzogen wird. Gerade das Heilkräftige und Gesunde des Gurkensalates geht dadurch verloren. Ich verwende bei ihm keine Würzkräuter, bestreue höchstens den fertigen Salat mit frisch gehacktem Schnittlauch. Doch kann auch dieser wegbleiben.
Eine fast kernlose, frische Gurke wird geschält, dünn gehobelt, gesalzen und gepfeffert; ein kleines Quantum Moutarde de Dijon mit Essig angerührt und darübergegeben; dann wird durchgemischt, wenig Olivenöl darübergeträufelt, und sofort zu Tisch gebracht.

*

Über Kartoffel- und Tomatensalat habe ich bereits in dem Abschnitt Vorspeisen gesprochen. Auch Selleriesalat kann für den Liebhaber einigen

Reiz haben. Doch wird man es mir nicht verübeln, wenn ich hier nicht näher darauf eingehe. Man kann aus sehr vielen Dingen einen Salat machen.
Ich möchte annehmen, daß meine Leser nicht an Phantasienamen wie „Halbtrauersalat" (Salade Demi-Deuil) oder „Salat nach Nachtschönen-Art" (Salade Belle de Nuit) hängen, sondern mehr Wert auf Natürlichkeit legen, die sich mit einer gewissen Raffinesse verbindet. Das kann zum Beispiel der folgende Salat für sich in Anspruch nehmen.
Sie verwenden entweder zarte junge Kopfsalate oder ebensolchen Romaine. Bei letzterem nehmen Sie die Herzchen ganz, die anderen gelben Blätter teilen Sie in drei Zentimeter lange Stücke. Sie behandeln den Salat nicht auf der Basis von irgendeiner Sauce, von Mayonnaise oder Rahm, sondern würzen ihn nur gut, geben feinstes bitteres Olivenöl und wenig Essig bei und hobeln nicht zu wenig geschälte, weiße rohe Piemonteser Trüffeln darüber, verwenden jedoch keine Kräuter oder dergleichen. Sie mischen alles und es wird sicher weder ein Salatblättchen, noch das kleinste Kaffeelöffelchen der restierenden wunderbaren Brühe ungegessen zurückbleiben.
Ein großer italienischer Kollege, vielleicht der beste in den letzten fünfzig Jahren, setzte mir verschiedentlich derartige Salate vor. Er war ein fanatischer Bewunderer der „Truffe du Piémont". Eine seiner Zusammenstellungen bestand zu gleichen Teilen aus frisch abgekochtem, grünköpfigem italienischen Spargel, weißen Trüffeln und zarten rohen, ganz fein geschnittenen Artischockenböden. Allerdings gab er einige Eßlöffel Sauce Mayonnaise dazu, doch konnte diese den wundervollen, einzigartigen Geschmack der weißen Trüffel nicht verdrängen.

*

Alle oben angeführten Rezepte beziehen sich nur auf sofort zu genießende Salate. Für kalte Buffets und dekorative Salatschüsseln hat ein Kochkünstler Dutzende von Variationsmöglichkeiten. Er kann in Farb- und Geschmackskontrasten schwelgen, kann das Rot des Krebses, des Hummers oder die prachtvolle Farbe der Paprikaschote dem Grün frisch abgekochter Haricots verts, dem Weiß der Spargel, dem Rosé der Krevetten oder dem Schwarz-Weiß der mit Kaviar gefüllten, halben harten Eier gegenüberstellen.
Wenngleich ich dem häßlichen Gelatinegeschmack und der Verwendung von Blumen aus Wachs oder schlechtem Hammelfett bei derartigen Platten den Krieg erkläre, so halte ich es doch für angebracht, bei kalten Buffets schöne Kristallschalen auch dekorativ zu gestalten.

*

In den letzten Jahrzehnten zog die internationale Küche auch den Reis in den Bereich des Salates. Man konstruierte Salate mit chinesischer oder japanischer Bezeichnung. Ein wirklicher Feinschmecker kann sich dafür

nicht erwärmen. Der Reis eignet sich nicht zum Salat, da sich das Olivenöl mit ihm nicht recht verbindet. Doch möchte ich noch einen alterprobten Salat anführen, den

LORETTE-SALAT

SALADE LORETTE

Der Lorette-Salat besteht zu einem Drittel aus gekochtem, in grobe Streifen geschnittenem Sellerie und jeweils der gleichen Menge von ebenso präparierten roten Rüben und Feldsalat. Er wird nur mit Essig und Öl angemacht und erst vor dem Gast gemischt.

*

Nun noch eine meiner eigenen Zusammenstellungen. Vielleicht wird sie manchem beim Lesen merkwürdig vorkommen, aber er soll sie nur probieren!
Den Boden einer großen, eisgekühlten Kristallschale bedecke ich mit einer Mischung von halb Mayonnaise, halb süßem Rahm. Emmentaler Käse und geschälte reife Calville- oder andere gute Äpfel schneide ich in feine Streifchen, ebenso in gleicher Menge rote Rüben und rohen englischen Sellerie. Darüber gebe ich den Saft einer ganzen Apfelsine und einige Tropfen Estragonessig, präsentiere den Salat dem Gast schön bukettweise angerichtet und mische erst bei Tisch.

BLÄTTERTEIG

FEUILLETAGE

Der Blätterteig ist zum Gemeingut aller internationalen Küchen und Konditoreien geworden. Er ist nicht nur für süße Speisen und angenehme Desserts, sondern fast noch mehr in der warmen Küche unentbehrlich.

Der Erfinder des Blätterteiges war Claudius Gelée, genannt der Lothringer. 1600 bei Toul in Frankreich geboren, zeigte er früh große Neigung und Liebe zur Malerei. Gegen seinen Willen trat er als Lehrling bei einem Konditor in seiner Vaterstadt ein. Sein Lehrmeister, den er durch Zeichnungen und Aufsätze in seiner freien Zeit in Erstaunen setzte, war mit ihm sehr zufrieden. Gegen Ende seiner Lehrzeit knetete Claudius einmal halb aus Spielerei einen Teig von ungefähr einem halben Pfund Mehl, machte eine Kugel daraus, drückte sie breit und legte ein großes Stück Butter darauf. „Ich will", sagte er zu seinem Meister, der gerade dazu kam, „ein gutes Butterbrot für meinen kranken Vater herstellen." Der Meister meinte, dazu müsse er alles gut durcheinanderwirken, da die Butter sonst aus dem Teig herauslaufen würde und unnötig verloren ginge. — „Ich sorge dafür, daß die Butter nicht herausläuft", erwiderte der junge Claudius. Er drückte die Teigkugel breit, schlug den Teig über der Butter zusammen, wiederholte das zehnmal und brachte das Stück mit anderem Gebäck in den Ofen. Wie staunte der gute Claudius, als der Teig doppelt so hoch wurde! Der kranke Vater war über dieses eigenartige Gebäck hocherfreut und bat, es ihm öfter zu bringen.

In Abwesenheit seines Meisters machte Claudius weitere Versuche und vervollkommnete seine Erfindung. Aus Mehl, Wasser und etwas Salz stellte er einen neuen Teig her, rollte genau soviel Butter, wie das Mehlgewicht betragen hatte, in den Teig ein, rollte ihn immer noch etwas weiter aus und wurde so zum Erfinder des Blätterteiges.

Claudius' ursprüngliche Liebe zur Malerei ließ ihn seine Erfindung fast vergessen. Als er aber im Jahre 1622 stellungslos zu einem Konditor namens Rotabout nach Paris kam, besann er sich darauf und brachte sie zur Geltung, was seinem Chef nicht nur Ruhm, sondern auch ein Vermögen einbrachte.

Ich habe diesen Bericht einem alten Kochbuch entnommen, das aber nichts davon weiß, daß der verdienstvolle Erfinder des Blätterteigs mit dem großen Maler Claude Lorrain identisch ist.

*

Als Lehrling in einer Hofkonditorei stellte ich täglich aus sechs bis acht Pfund Butter und der gleichen Mehlmenge Blätterteig her. Dabei durften nie mehr als jeweils zwei Pfund ausgerollt und behandelt werden.
Trotz aller Sorgfalt fällt der Blätterteig auch bei täglicher Übung nicht immer gleich gut aus. Er blättert wohl immer, bäckt sich aber zuweilen schräg heraus. Als Präzisionsarbeiter suchen wir natürlich der Ursache des Mißlingens auf den Grund zu kommen. Manche glauben, sie liege darin, daß beim Einrollen zuviel Mehl dazwischengestaubt wurde. Andere wieder sind der Ansicht, sie sei auf die Qualität des Mehles oder der Butter zurückzuführen. Vielleicht wird es in absehbarer Zeit gelingen, auf den Grund zu kommen.
Nach vielen Versuchen, eine neue Zubereitungsart zu finden, bin ich zu dem alten französischen Grundrezept zurückgekehrt, wie es schon Carême, besonders aber Gouffé, veröffentlicht haben. Nur weiche ich von ihrer Ansicht über die Art ab, wie der Teig vor dem Ausrollen über der Butter eingeschlagen werden soll. Machen wir es doch so:

Ein Pfund bester Süßrahmbutter wird in Eiswasser ausgewaschen und auf der Marmorplatte trockengeknetet, bis die Butter der Konsistenz des Teiges gleichkommt, mit anderen Worten, beide müssen die gleiche Festigkeit haben. Dann wird die Butter flachgedrückt und kaltgelegt.
Den Teig selbst bereiten wir auf folgende Weise: Aus einem Pfund besten Weizenmehls stellen wir mit lauwarmem Wasser und einer guten Prise Salz einen festen Teig her und formen daraus eine Kugel, die wir einmal kreuz und einmal quer von oben einschneiden, flachdrücken und eine bis zwei Stunden kalt ruhen lassen. Dieses Teigstück rollen wir dann nach vier Seiten so, daß die Mitte in der Größe des Butterstückes erhöht bleibt, legen die Butter darauf und schlagen die dünner ausgerollten Teiglappen von allen Seiten wie ein Couvert darüber, rollen dann vorsichtig der Länge nach aus, wozu wir nicht das im Privathaushalt gebräuchliche, sogenannte Nudelholz verwenden, sondern ein gleichmäßig dickes Rundholz, wie wir es von alters her für diesen Zweck in den Pâtisserien finden. Bei der Bestäubung mit Mehl gehen wir sehr vorsichtig zu Werke und entfernen es vor dem Zusammenschlagen mit einem feinen Haarbesen. Beim Ausrollen darf man natürlich nicht von der Mitte aus beginnen, weil die Butter dadurch an den Enden herausgedrückt würde.

Nach meiner Meinung ist gerade die erste Tour des Blätterteiges die wichtigste. Man darf ihn bei diesem ersten Gang nicht zu dünn ausrollen. Die Butter muß von dem Teig so eingehüllt sein, daß sie beim Auskühlen und Ausruhen ihre eigene Schicht behält. Nach dem Ausrollen schlage ich den Teig so übereinander, wie man eine Serviette faltet und lasse ihn in einer Temperatur von zwei bis fünf Grad ausruhen. Nach einer halben Stunde nehme ich ihn wieder vor, rolle ihn zweimal nacheinander aus,

diesmal etwas dünner, und schlage ihn nach jeder Tour, wie oben beschrieben, wieder übereinander. Nach einer weiteren halben Stunde Ruhe wird der Vorgang wiederholt und der Teig nochmals eine halbe Stunde zum Ausruhen kühl gestellt. Darauf wird er noch dünner ausgerollt und wieder dreifach zusammengeschlagen, worauf man ihn verarbeiten kann. Dies ist aber nur in kühlen Räumen möglich.
Ich bin überzeugt, daß jeder Kollege, der meine obigen Ausführungen genau beachtet, immer Erfolg haben wird.

DIE GROSSE BLÄTTERTEIGPASTETE

VOL-AU-VENT

Der große Vol-au-vent ist eine der erfolgreichsten und ältesten französischen Platten. Gar mannigfach sind die Arten der Füllung. Ob à la Toulouse mit einer prächtigen Geflügeleinlage, mit Klößchen, Champignons und Trüffeln, oder aber mit Krebsschwänzen in einer Sauce aux fines herbes oder mit einer Hummerfüllung gereicht, immer bildet er für den Koch oder die Köchin eine sehr dankbare Aufgabe.

Recht zur Wirkung kommt er nur, wenn er für acht bis zehn Personen hergestellt wird, am besten wohl im guten Privathaus. Ihn bei größeren Festlichkeiten zu verwenden, ist weniger vorteilhaft, um nicht zu sagen unästhetisch, denn bereits wenn fünf Personen sich bedient haben, bietet er keinen schönen Anblick mehr. Deshalb bin ich im Laufe der Jahre von ihm abgekommen und ziehe es vor, jedem einzelnen Gast seinen eigenen kleinen Vol-au-vent vorzusetzen.

Wichtig ist nicht nur der vollendete Blätterteig, sondern auch die dazu gereichte Sauce. Sie sollte, ob weiß (von Geflügel, Hummer oder Krebsen) oder braun zubereitet, jedenfalls ein kulinarisches Meisterwerk sein. Da die Sauce bei den warmen Blätterteigpasteten nun einmal die Hauptsache ist, empfehle ich allen Kollegen, außer der Füllung noch eine Saucière à part zu geben, denn wenn die Sauce wirklich vorzüglich ist, wird sie von den Gästen nachverlangt.

Vor vielen Jahren hatte ich die seltene Ehre, von einem Vorstandsmitglied des „Clubs der Hundert" in Paris als Gast geladen zu sein. Eine erlesene Gesellschaft von Feinschmeckern war um eine prächtig dekorierte Tafel versammelt. Feinster Damast, alte Brüsseler Spitzen, bestes Sèvres, Baccarat-Gläser, immer für zwei Gedecke ein Diener, Blumen, Beleuchtung — alles zusammen schuf das äußere Bild vornehmsten Stiles aus der Zeit des Sonnenkönigs. An dem kleinen Essen nahm auch die Besitzerin von Chateau Lafitte teil, die mit den besten Jahrgängen aufwartete, angefangen bei 1869. Den tiefsten Eindruck hatte ich von der über siebzig Jahre alten Mutter des Hauses. Jung und frisch in ihrem Wesen, voll Temperament und von umfassendem Wissen, thronte sie

über der ganzen Gesellschaft und inspirierte sie. Sie lehnte kein Getränk und kein Gericht ab. In bester Laune erklärte sie: Ich habe immer das Schöne im Leben dankbar genossen und ich glaube, daß ich mir dadurch meine Jugend und Lebensfreude erhalten habe.

Bei diesem unübertrefflichen kleinen Mahl gab es einen Vol-au-vent de Homard Cardinal, ein so raffiniert gelungenes Gericht, daß es wohl jeder der Tischteilnehmer, genau wie ich, im Gedächtnis behalten hat. Später wurde mir der Küchenchef vorgestellt. Zu meinem Erstaunen war es ein Cordon bleu aus der Schule der großen Herrschaftsküchen. Vor deren Leistungen nehmen wir Köche gerne die Mütze ab.

BLÄTTERTEIGPASTETE CARDINAL

VOL-AU-VENT CARDINAL

Dieses Rezept ist für ein auserlesenes Herrschaftsdiner gedacht. Für zwölf Personen gebe ich einen Vol-au-vent im Durchmesser von fünfundzwanzig Zentimetern in den Ofen.

Ich präpariere sechs einpfündige Hummer, gut gewaschen, roh schnell in der Mitte geteilt; ein Pfund rohe, geputzte und gewaschene, kleine Champignons; zwei gleichmäßige runde Trüffeln, gebürstet, in Weißwein abgekocht; und pro Person fünf bis sechs kleine Hechtklößchen.

Den Hummer lasse ich in frischer Butter, gesalzen und gewürzt, auf gelindem Feuer zugedeckt leicht angehen, bis die Schalen rot werden, füge einen Mittellöffel feingewiegter Schalotten, ein Bouquet garni mit wenig Thymian, die Champignons, eine halbe Flasche trockenen Weißwein und einen halben Liter guten Fischfond, sowie die Trüffelbrühe bei und lasse den Hummer in etwa zwanzig Minuten fertig werden, nehme die Champignons heraus, dann den Hummer, befreie ihn von den Schalen und stelle ihn zugedeckt warm.

Die Schalen werden fein gestoßen, in Butter angeröstet, mit Cognac abflambiert und mit Rahm, den ich vorher aufkoche, damit er nicht gerinnt, verkocht.

Ich füge ungefähr einen halben Liter Béchamelsauce bei, gebe die Hummerschalen dazu und lasse alles zusammen unter ständigem Rühren einkochen, daß mir eine nicht zu dünne Hummersauce verbleibt. Ich passiere diese und legiere sie kurz vor dem Gebrauch mit einigen Eßlöffeln Sauce Hollandaise, gebe wenig Zitronensaft und einen Hauch Cayenne bei und richte mich mit der Saucenmenge so ein, daß ich nicht nur den Hummer, die Champignons und die Hechtklößchen vor dem Einfüllen sorgsam damit vermischen kann, sondern auch noch zwei Saucièren à part zur Verfügung habe.

Von den Hummerscheren löse ich die inneren Knochen, belege das Ganze mit den in nicht zu dünne Scheiben geschnittenen Trüffeln, lasse

einen Teil davon aus dem Deckel herausschauen, stelle im letzten Moment nochmals heiß und bestreiche alles leicht mit frischer Butter.

*

Die Vol-au-vents à la Toulouse, Financière oder Godard sind in fast allen früheren Kochbüchern zu finden, weshalb ich von einer Beschreibung absehe.

BLÄTTERTEIGPASTETE WATTEAU

VOL-AU-VENT WATTEAU

Diese schöne Platte eignet sich nur für die große Pastete. Poschieren Sie eine große gleichmäßig runde Trüffel etwa zwanzig Minuten in Sherry und schneiden Sie sie in nicht zu dünne Scheiben. Sie haben vorher zwei Kalbshirne von der Haut befreit, schnell in Wasser blanchiert und in halb Weißwein, halb Geflügelbrühe mit einem halben Lorbeerblatt, einer Nelke und etwas Pfeffermühle weichgedünstet. Des weiteren haben Sie ungefähr drei Portionen grüne Spargelspitzen kurz à la crème fertiggemacht und zwei Dutzend schöne Krebsschwänze in Butter warmgelegt.
Sie präparieren eine gute Sauce aux fines herbes aus drei Viertel Sauce Allemande und einem Viertel Sauce Hollandaise unter Beigabe von etwas trockenem Weißwein und einem halben Zitronensaft, würzen mit einem Hauch Cayenne und berechnen die Menge für drei Saucièren.

KLEINE BLÄTTERTEIGPASTETEN

PETITS VOL-AU-VENTS

Wie ich schon erwähnte, bin ich für das Restaurant mit der Zeit von den großen Pasteten abgekommen und stelle gewöhnlich für jedes einzelne Gedeck einen kleinen Vol-au-vent her.
Die Menge richtet sich nach der Anzahl der Gäste. Ich rechne, daß ein Pfund Blätterteig, das heißt der Teig aus einem Pfund Butter und einem Pfund Mehl, für sechzehn Vol-au-vents oder für zweiunddreißig Pasteten genügt. Ich rolle den Blätterteig dünner als einen Zentimeter aus. Einen in kaltes Wasser getauchten Ausstecher drücke ich zwei Millimeter tief ein, bestreiche das Ganze mit zerschlagenem Eigelb so, daß dieses außen nicht herunterläuft und backe den Vol-au-vent im ziemlich heißen Ofen schön gelblichbraun heraus. Die Größe des Ausstechers ist so, daß für den Rand etwa zwei Zentimeter Breite verbleiben. Den Deckel löse ich nach dem Backen vorsichtig heraus und entferne unnötige innere Blätterteigteile mit einem kleinen Löffel.
Wenn ich dazu gezwungen bin, was bei großen Festlichkeiten manchmal der Fall ist, stelle ich Blätterteig irgendwelcher Art auch tags zuvor her.

BLÄTTERTEIGPASTETE MIT KREBSSCHWÄNZEN

PETIT VOL-AU-VENT AUX QUEUES D'ÉCREVISSES

Sie benötigen pro Person etwa fünfzig Gramm ausgebrochene Krebsschwänze und -scheren, bedecken diese mit frischem Fischfond und zwei Eßlöffel Rahm, lassen sie aufkochen, binden sie mit wenig Beurre manié, fügen zu gleichen Teilen Petersilie, Kerbel und frischen Dill, alles nicht zu fein gehackt, und einen kleinen Hauch sehr fein gehackter, roher Schalottenzwiebeln bei, außerdem wenig Zitronensaft, einen Eßlöffel trockenen Weißwein, lassen aber kaum mehr kochen.
Im letzten Augenblick vor dem Einfüllen geben Sie noch pro Person einen Eßlöffel Sauce Hollandaise dazu, bestreichen die Pastete mit einem Butterpinsel und servieren sie heiß.

BLÄTTERTEIGPASTETE MIT FROSCHSCHENKELN

VOL-AU-VENT AUX GRENOUILLES

Den gut gereinigten Froschschenkeln schneidet man mit einer Schere die Füßchen ab, setzt sie mit einem Stückchen Butter und ein wenig gehackten Schalotten, einer entsprechenden Menge trockenem Weißwein und frischem Fischfond auf, um sie etwa eine Viertelstunde zugedeckt kochen zu lassen. Sie werden dann genau wie die Krebsschwänze im vorhergehenden Rezept behandelt, mit frischen Fines herbes gemischt, selbstverständlich nachdem man sie sorgfältig von den Knöchelchen befreit hat. Es darf auch nicht der kleinste Knorpelteil darin verbleiben.
Sehr viele Gäste werden gar nicht herausfinden, was diese delikate Pastete eigentlich enthält. Und manche, die eine Abneigung gegen Froschkeulen haben, halten sie für eine Hühnerfüllung und finden sie ganz ausgezeichnet.

SÜSS-SPEISEN

ENTREMETS

Die Süßspeisen sind eigentlich die Gegenspieler der Vorspeisen. Bei ihrer Herstellung und Auswahl müssen wir genau unterscheiden, welchen Zwecken sie dienen sollen: Ob sie für mittags oder für den Abend gedacht sind, für welchen Personenkreis, ob für Damen oder für Herren, oder als Schlußeffekt eines Festessens.

Am bekömmlichsten werden die süßen Speisen, namentlich mittags, immer unter Anlehnung an frische Früchte sein, in warmer Jahreszeit und in heißen Gegenden in Verbindung mit raffiniert hergestelltem Eis. Der Fachmann hat auf diesem Gebiet ausgiebig Gelegenheit, die höchsten geschmacklichen Feinheiten zur Geltung zu bringen und, indem er echte Liköre zur Parfümierung verwendet, den Gaumen nie zu langweilen.

Gerade bei der Herstellung der kleinsten Bäckereien, die als Eisbeigabe gedacht sind, oder der „Petits Fours" — wir Deutsche bezeichnen sie als „Kleine Näschereien" — sind so viele Abwechslungsmöglichkeiten gegeben, daß die Gäste, besonders die Damen, immer wieder gerne zugreifen werden. Diese Petits Fours sind gerade so groß, daß man sie leicht und elegant als Mundbissen verzehren kann. Selbstverständlich ist dabei das Innere, oder wollen wir es den Kern nennen, das wichtigste. Das Parfüm legen wir meist in die Umhüllung oder in die Glasur. Zum Kern verwenden wir hauptsächlich Likör oder anderen feinen Alkohol, bei der Umhüllung dagegen Schokolade, Kaffee, Apfelsine, Marzipan, feinstes Fruchtgelee und anderes.

Wenn wir in der Schweiz, in Frankreich, Wien, Budapest, Bukarest, Rom, Athen, New York, Rio de Janeiro oder Buenos Aires tätig sind, stehen wir vor der Frage, ob wir die Petits Fours nicht nach unseren Wünschen und Angaben täglich in einer der ersten Confiserien herstellen lassen wollen. Besonders die Schweizer, die Pariser und die ersten Firmen an der Côte d'Azur leisten hier Unübertreffliches. Um nur zwei weltberühmte Firmen herauszugreifen: Humpelmeyer und Huguenin.

Im Restaurant reicht man die Petits Fours am besten auf einem Porzellan- oder Silbertablett mit einer Spezialzange und überläßt den Damen die Wahl. Bei Festlichkeiten werden sie in schönen, frisch hergestellten Kör-

ben aus gezogenem Zucker die beste Figur machen. Einzelne Spezialitäten, wie Marrons glacés und frisch kandierte Früchte, dürfen dabei nicht fehlen, ebensowenig wie die herrlichen Variationen von Pralinen aller Art. Natürlich können wir diese kleinen Köstlichkeiten auch selbst herstellen; besonders unsere Kollegen in guten Herrschaftshäusern haben hierin oft eine besondere Fertigkeit. Wir können sie dann aber nie in so großer Auswahl bieten, weil der Preis selbst für Feinschmecker, die nicht zu rechnen brauchen, unverhältnismäßig hoch zu stehen käme. Vielfach müssen wir die Farbenfreudigkeit der Hersteller etwas eindämmen. Statt einem giftigen Grün wählen wir das sanfte der Pistazie, an Stelle von knalligem Gelb die Färbung der Zitrone, und als Ersatz für das pompejanische Rot das Rötlichbraun der dunklen Kirsche. Auch unnatürliche Dekorationen, wie kleine Glasperlen oder dergleichen, entbehren wir gerne.

Dieses Werk beschäftigt sich in der Hauptsache mit dem Restaurant und dessen Küche; daher will ich mich im folgenden auf die Entremets des Restaurants beschränken. Große Kuchen, Torten und Eisbomben sind hierfür weniger wichtig. Unsere Gäste bevorzugen leichte, wie wir sagen à la minute hergestellte, der jeweiligen Jahreszeit entsprechende süße Speisen.

KLEINE EIERKUCHEN

CRÊPES

Zur Herstellung von Crêpes verwende ich folgende Eierkuchenmasse: Ein halbes Pfund frisch gesiebtes Weizenmehl, hundert Gramm Puderzucker, sechs ganze Eier, dreiviertel Liter Milch. Zuerst das Mehl mit der Milch und dann die Eier, eines nach dem anderen, mit dem Zucker gut durchschlagen und durch ein Spritzsieb geben. Die Crêpes werden in kleinen Spezialpfannen in wenig klarifizierter Butter dünn gebacken.

KLEINE PARISER EIERKUCHEN

CRÊPES À LA PARISIENNE

Aus der angegebenen Eierkuchenmasse werden ganz kleine Eierkuchen hergestellt, mit Quittengelee bestrichen, zusammengerollt und heiß serviert. Vielfach bestreut man diese Crêpes mit Staubzucker, was ich nicht für richtig finde. Die Hauptsache ist, daß sie, wie wir sagen, „rösch" gebacken sind. Wenn man will, kann man sie mit Zucker glacieren.

KLEINE EIERKUCHEN AIDA

CRÊPES AÏDA

Einige Makronen schneiden Sie in feine Würfel und beträufeln sie mit Kirschwasser. Sie stellen kleine Eierkuchen wie oben her, bestreichen sie mit Himbeergelee und bestreuen sie mit den Makronenwürfeln, rollen sie aber nicht zusammen, sondern schlagen nur die eine Hälfte über die andere.

KLEINE EIERKUCHEN NORMANNISCHE ART

CRÊPES NORMANDE

Einen reifen Calville oder einen anderen feinen Apfel schälen Sie, teilen ihn in sechs Stücke, nehmen das Gehäuse heraus und schneiden sie sehr dünn. Dann geben Sie eine ganz dünne Teigschicht in die heiße Butter, streuen, nachdem diese etwas Farbe genommen hat, nicht zu wenig geschnittene Äpfel darüber und bedecken diese mit einer weiteren dünnen Teigschicht. Hat der Eierkuchen auf der einen Seite Farbe genommen, wenden Sie ihn und backen ihn auf der anderen ebenso. Dann bestreuen Sie ihn mit Kristallzucker und lassen ihn auf beiden Seiten im Zucker glacieren, gewissermaßen karamellisieren. Die Crêpes werden im letzten Augenblick mit reichlich Grand Marnier beträufelt und heiß zu Tisch gegeben.

KLEINE EIERKUCHEN WALTERSPIEL

CRÊPES WALTERSPIEL

Präparieren Sie eine Crème Pâtassière, wie sie an anderer Stelle beschrieben ist. Diese Crème vermischen Sie mit einem halben Pfund grobgemahlener, trocken angerösteter Haselnüsse. Sie stellen drei kleine Eierkuchen wie oben her, bedecken sie drei Millimeter dick mit der Crème, bestreuen sie mit Kristallzucker und glacieren unter dem Salamander ab. Im letzten Augenblick werden die Crêpes reichlich mit einer Likörmischung aus Kirschwasser und Benediktiner beträufelt.

KLEINE EIERKUCHEN BARBARA

CRÊPES BARBARA

Präparation: Pro Person rechnen Sie mit zwei kleinen Eierkuchen. Für jeden benötigen Sie einen Mittellöffel frisch hergestelltes Vanillerahmeis, einen Löffel sehr dicken süßen Rahm (crème double), einen Löffel zerschmolzene, beste Schweizer oder Holländer Schokolade und ein halbes Dutzend frische, geschälte Nußkerne. Diese raffinierten Crêpes verzichten auf jeden Likör. Sie stellen auf dem Servicetisch alle angeführten Beigaben bereit, bevor die kleinen Eierkuchen heiß aus der

Küche kommen. Diese geben Sie einzeln auf warme Teller, dann das feste Vanilleeis darauf und übergießen sie mit der kalten Crème double. Im letzten Augenblick geben Sie die heiße Schokoladensauce darüber und obenauf die geschälten weißen Walnußkerne.

KLEINE EIERKUCHEN LADY MENDL

CRÊPES LADY MENDL

Für jeden kleinen Eierkuchen erwärmen Sie zwei Dutzend schöne Himbeeren, einen Kaffeelöffel Kirschwasser und zwei in kleine Würfel geschnittene Makronen, lassen aber nicht kochen. Vor dem Gast verteilen Sie diese Zutaten auf jede einzelne Crêpe und beträufeln sie leicht mit Cointreau.

KLEINE EIERKUCHEN KÖNIGIN ELISABETH

CRÊPES À LA REINE ELISABETH

Stellen Sie Crêpes her wie à la Normande, verwenden Sie jedoch dazu frische, in Streifen geschnittene Ananas, die Sie vorher gut abtrocknen. Backen Sie die Crêpes heraus, glacieren Sie sie mit Kristallzucker und geben Sie am Tisch einen Eßlöffel bester aufgelöster Schweizer oder Holländer Schokolade darüber.

KLEINE EIERKUCHEN SUZETTE

CRÊPES SUZETTE

Die Crêpes Suzette sind eine wunderbare alte französische Platte, die wie so vieles Gute allerlei Mißhandlungen ausgesetzt ist, da viele Restaurateure oder Oberkellner glauben, bei diesem herrlichen Rezept irgend etwas verbessern oder zufügen zu müssen. Bleiben wir doch lieber beim Original! Die Crêpes Suzette werden im Restaurant vor dem Gast hergestellt. Daß man damit ein großes bengalisches Feuer verbindet, um sich bei den umgebenden Tischen ins Licht zu setzen, halte ich allerdings für überflüssig.

Lassen Sie sich die Crêpes vorschriftsmäßig und nicht zu früh in der Küche herstellen und warm halten. Vor dem Gast halten Sie ein Réchaud, einen guten Eßlöffel Tafelbutter, Orangensaft, das Abgeriebene einer Zitrone und pro Person ein Gläschen Marie-Brizard und ein Gläschen Cognac bereit.

In den meisten internationalen Restaurants steht eine flache, mit niedrigem Rand versehene Spezialplatte zur Herstellung von Crêpes Suzette zur Verfügung. In diese geben Sie die Butter, lassen sie aber nicht nur schmelzen, sondern fast noisette werden, fügen einen Teelöffel Zucker bei, lassen unter ständigem Umrühren etwas weiter rösten, so daß der Zucker fast karamellisiert. Dann legen Sie die Crêpes hinein, gießen den

Likör darüber, und fügen das Abgeriebene der Zitrone bei. Sie wenden dann die Eierkuchen und geben noch den Orangensaft dazu. Dann folgt der Cognac, den man nach Belieben entweder anzündet oder so beimischt. Nun schlägt man die eine Hälfte der Crêpes über die andere, gibt sie auf den Teller und übergießt sie mit einem Löffel der vorzüglichen Brühe.

KLEINE EIERKUCHEN EDUARD SCHARRER

CRÊPES EDUARD SCHARRER

Sie haben eine feine Kartoffelpuffermasse hergestellt. Sie schneiden pro Kartoffeleierkuchen eine Scheibe Ananas und einen geschälten Apfel in ganz dünne Streifen und mischen diese der Kartoffelmasse bei. Nicht zu dick gebacken, wie auch sonst, wird der Eierkuchen mit Kristallzucker bestreut, in der Pfanne karamellisiert und, mit Curaçao beträufelt, sofort zu Tisch gegeben.
Man glaube ja nicht, daß diese kleinen Kartoffeleierkuchen dick und massiv sein sollen. Ganz im Gegenteil. Richtig zubereitet sind sie leicht, so daß der Genießer nicht nur einen, sondern mehrere davon verlangt.

KLEINE EIERKUCHEN GROSSHERZOGIN HILDA

CRÊPES FLAMBÉES GRAND-DUCHESSE HILDA

Die Eierkuchen à la Großherzogin Hilda werden zunächst wie Crêpes Normande hergestellt, nur daß man die Äpfel durch reichlich viele, geschälte, dünn geschnittene Pfirsichschnitze ersetzt. Dann buttern Sie eine Crêpes-Suzette-Platte leicht aus, setzen die Eierkuchen nicht übereinander, sondern Seite an Seite ein, begießen sie mit altem Schwarzwälder Kirschwasser, zünden sie an, wenden die kleinen Eierkuchen in der Flamme um und bringen sie sofort zu Tisch.

KLEINE EIERKUCHEN THERESE GIEHSE

CRÊPES THERESE GIEHSE

Sie haben pro Crêpe vier bis fünf rohe, ungeschälte Mandeln sehr dünn geschnitten, etwas angeröstet und mit einem halben Eßlöffel Cognac abgebrannt. Sie fügen einige Löffel Walderdbeeren und einen halben Eßlöffel Chartreuse bei, mischen alles und füllen damit den frisch hergestellten kleinen Eierkuchen.

KLEINE EIERKUCHEN ALBERT KELLER

CRÊPES ALBERT KELLER

Pro Eierkuchen präparieren Sie einen Teelöfel sehr fein gehackte Orangeade und je einen Eßlöffel frisch geriebene Van Houten- und Crème d'Issigny-Schokolade. Sie mischen dies vor dem Gast und geben es sofort, ohne jedes Parfüm, auf den kleinen heißen Eierkuchen.

AUFLÄUFE

SOUFFLÉS

In meinen jungen Jahren stellten die Chef-Pâtissiers die Soufflés des öfteren auf der Basis von Brandteig (Pâte à chou) her. Gewiß, sie fielen dann nicht so leicht zusammen und konnten auch einige Minuten im Ofen warm gehalten werden. Mit der Zeit kam ich jedoch davon ab, weil das Soufflé nach dem Essen etwas so Leichtes und für den Magen Unbelastendes sein soll, wie es schon in der Bezeichnung liegt.

Ebenso war ich ursprünglich auch der Meinung, daß die frisch hergestellte Crème Pâtissière erst ein wenig abkühlen müsse, bevor man den steif geschlagenen Schnee darunterzieht, habe aber, wenn der Auflauf entweder vergessen, zu spät bestellt oder schneller gewünscht wurde, als vorauszusehen war, die Erfahrung gemacht, daß der Auflauf wunderbar geriet, obwohl der Schnee mit der noch ziemlich heißen Crème Pâtissière vermischt wurde.

AUFLAUF WALTERSPIEL

SOUFFLÉ WALTERSPIEL

Es soll nicht unbescheiden sein, wenn ich gleich mit meinem Namen beginne, aber der jahrelange Erfolg läßt mich erwarten, daß ich vielen meiner Leser mit diesem Rezept eine besondere Freude mache.

Präparieren Sie im Verhältnis hundertfünfundzwanzig Gramm Puderzucker, fünfzig Gramm Weizenpuder, einen halben Liter Milch, fünf Eigelb, zwei in Würfel geschnittene, mit Grand Marnier angefeuchtete Löffelbiskuits und zwei Eßlöffel von mit Kirschwasser getränkten, frischen Walderdbeeren.

Den Zucker und die Eigelb rühren Sie schaumig, fügen den Puder bei und füllen mit dem halben Liter kochender Milch unter schnellem Umrühren auf, lassen noch einmal aufkochen und stellen alles beiseite. Sie geben dann fünfzig Gramm feingemahlene geröstete Haselnüsse, die getränkten Biskuits und die Erdbeeren vorsichtig dazu und ziehen zuletzt den festen Schnee von acht Eiweiß darunter.

Diese Masse füllen Sie in eine gebutterte, mit Zucker ausgestreute Form und backen das Soufflé im mittelheißen Ofen etwa eine Viertelstunde. Kurz vor dem Fertigwerden bestreuen Sie den Auflauf mit Zucker und lassen ihn nachglacieren. Vor dem Gast durchstoßen Sie dann den Deckel an einigen Stellen, um einen bis zwei Eßlöffel Grand Marnier einzuträufeln.

EIN ANDERER AUFLAUF WALTERSPIEL

SOUFFLÉ WALTERSPIEL DEUXIÈME RECETTE

Sie zerstoßen siebzig Gramm rohen, besten Kaffee im Mörser und rösten ihn dann trocken ohne Fettzusatz in einer Kasserolle an. Sobald er kräftig riecht und gelblich wird, füllen Sie mit dreiviertel Liter Milch auf und lassen diese ungefähr zwanzig Minuten zugedeckt mit dem Kaffee kochen, so daß die Flüssigkeit nach dem Passieren noch etwa einen halben Liter ausmacht.
Außerdem schneiden Sie sechs bis acht Makronen in Würfel und tränken sie mit weißem Curaçao. Im übrigen bereiten Sie den Auflauf genau wie das erste Soufflé Walterspiel, nur daß Sie diese, mit Kaffee vermählte Milch verwenden. Likör nachzufüllen empfehle ich hierbei nicht. Der Auflauf ist fast weiß und hat doch einen deliziösen Mokkageschmack.

AUFLAUF WALTERSPIEL DRITTE ART

SOUFFLÉ WALTERSPIEL TROISIÈME RECETTE

Sie benötigen für diesen Auflauf ein fertiges Himbeergraniteis. Dazu stellen Sie Himbeerwassereis aus frischen Himbeeren her und spachteln es so, daß man darin noch kleine, festgefrorene Himbeereisstückchen vorfindet.
Sie halten einige dünne kleine Eierkuchen bereit, die Sie mit Kirschwasser beträufeln, und bedecken damit den zwei Zentimeter hoch in die Soufflé form gefüllten Himbeergranit. Die Auflaufmasse wie bei Soufflé Walterspiel Nummer 1 streichen Sie zwei Zentimeter hoch auf die Eierkuchen, so daß sie die Form um einen Zentimeter überragt.
Zehn Minuten vor dem Servieren wird die gefüllte Soufflé form in ein drei bis vier Zentimeter hohes Sautoir gestellt, in das man wenig kaltes Wasser und um die Soufflé form herum große Roheisstücke gibt, und das Ganze in den Ofen gesetzt. Da der Zweck dieser Prozedur der ist, das Himbeereis gefroren und fest zu erhalten, gibt man unter die Auflaufform einen Teller oder Ring, damit diese mit dem Boden des Sautoirs nicht in direkter Verbindung steht.
Die Herstellung hört sich kompliziert an, ist jedoch einfach. Der Effekt ist: Unten das prachtvolle, frische Himbeereis, das durch die getränkten Eierkuchen gewissermaßen abgeschlossen ist, während die darauf sitzende, etwa zwei Zentimeter hohe Soufflémasse gebacken ist. Diese aparte Verbindung von Eis und Auflauf bildet eine schöne Überraschung.

AUFLAUF GRAND MARNIER

SOUFFLÉ GRAND MARNIER

Dieser Auflauf wird wie der erste Auflauf Walterspiel bereitet, nur läßt man die Erdbeeren und die Biskuits weg.

VANILLEAUFLAUF

SOUFFLÉ VANILLE

Auf derselben Basis stellen Sie auch Vanilleauflauf her, nur mit Vanillegeschmack und ohne Haselnüsse.

ZITRONENAUFLAUF

SOUFFLÉ AUX CITRONS

Ebenso wird auch der Zitronenauflauf hergestellt, nur verwenden Sie dazu reichlich abgeriebene Zitrone.

APFELSINENAUFLAUF

SOUFFLÉ À L'ORANGE

Zum Apfelsinenauflauf reiben Sie die Apfelsine mit zwei oder drei Stück Würfelzucker ab und fügen diesen, fein gestoßen, der Auflaufmasse bei. Auf eine andere Art ist der feine Orangengeschmack nur schwer zu übertragen.
Nach dem Backen öffnen Sie ebenfalls die Decke, geben jedoch keinen Grand Marnier, sondern ein wenig Marie-Brizard hinein.

SCHOKOLADE-AUFLAUF

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Hundertzwanzig Gramm nicht zu süße Schokolade, hundert Gramm Zucker, fünfundsiebzig Gramm Weizenpuder, ein halber Liter Milch, sechs Eigelb und etwas Vanille werden wie eine Crème Pâtissière abgerührt. Man läßt die Masse nur wenig abkühlen, zieht den steifen Schnee von acht Eiweiß darunter, gibt sie in die mit Zucker bestreute, ausgebutterte Auflaufform und läßt etwa zwanzig Minuten in mittlerer Hitze backen. Man kann die Schokolade am Reibeisen reiben oder mit wenig Milch gesondert auflösen und dann erst beifügen.

*

KAISERSCHMARRN

Für diese Wiener Spezialität werden dreihundert Gramm gesiebtes Weizenmehl mit einem Viertelliter süßen Rahm und zwei Eßlöffel Zucker glattgerührt, dann unter ständigem Umrühren nach und nach acht Eigelb, fünfzig Gramm geschälte, feingehackte Mandeln und fünfunddreißig Gramm gut gewaschene kleine Sultaninen dazugegeben und der Schnee von acht Eiweiß daruntergezogen. Diese Masse wird wie ein Eierkuchen in heißem Butterschmalz herausgebacken, in kleine Stücke zerstoßen, angerichtet und mit nicht zu feinem Zucker bestreut.

WIENER APFELSTRUDEL

STRUDEL DE POMMES

Den Wiener Apfelstrudel habe ich in wirklicher Vollendung nur in Österreich oder auch in Prag oder Karlsbad genossen. Nur dort ist er richtig blättrig, gewissermaßen croquant gebacken, nur dort ist er von charakteristischem Wohlgeschmack und so leicht, daß er den Magen nicht belastet. Bei der Bereitung des Apfelstrudels müssen wir uns darüber im klaren sein, daß die dünne, knusprig gebackene Teigschicht dazu da ist, den besseren Inhalt zu umhüllen, nicht aber dazu, den Hauptbestandteil des Strudels zu bilden.

Das wichtigste und vielleicht auch das schwierigste ist das Ausziehen des Strudelteiges. Es verlangt einige Übung. Der Teig muß so dünn sein, daß man durch ihn, wie man zu sagen pflegt, die Zeitung lesen kann.

Von zweihundert Gramm frisch gesiebtem, ungarischen Weizenmehl, einem mit warmem Wasser zerquirlten Ei, einer kleinen Prise Salz und einem Eßlöffel Schweineschmalz wird ein nicht zu fester Teig bereitet und, sobald er gut durchgearbeitet von der Hand geht, in einer warmen Schüssel zugedeckt eine Viertelstunde ruhen gelassen.

Ein Dutzend reife Reinetten oder andere große erstklassige Äpfel werden geschält, in sechs Schnitze geteilt, vom Kernhaus befreit und sehr dünn geschnitten oder gehobelt, hundert Gramm ungeschälte Mandeln durch die Scheibenmaschine gemahlen, ein Viertelpfund Zucker, ein halber Eßlöffel Zimt und zwei Gläschen guter Jamaica-Rum darübergegeben und alles gut durchgemischt beiseite gestellt. Weiterhin werden hundertfünfzig Gramm Hefenteig- oder, wenn nicht vorhanden, frische Weißbrotbrösel (Mie de pain) in hundertfünfzig Gramm Butter gelblich geröstet. Dann gibt man den Teig in die Mitte eines mit Mehl bestaubten Leintuches, rollt ihn ungefähr einen Zentimeter dick aus und zieht ihn, indem man den Teig mit dem Handrücken immer wieder etwas hebt, nach allen Seiten so dünn wie möglich aus. Der äußerste, etwas dickere Rand wird abgeschnitten und anderweitig verwendet. Man läßt außenherum sechs bis acht Zentimeter frei und belegt die innere Fläche zuerst mit der Butter und den Bröseln, gibt dann das Apfel- und Mandelgemisch vorsichtig und gleichmäßig darüber und bestreut das Ganze mit einem Viertelpfund bester, gut gewaschener, kleiner Sultaninen.

Zwei Personen heben nun die eine Seite des Tuches langsam so auf, daß sich der Strudel zusammenrollt. Er wird dann mit dem Schluß nach unten auf gebutterten oder gewachsten Backblechen bei ziemlich guter Hitze vierzig bis fünfundvierzig Minuten goldgelb gebacken. Während des Backens bestreiche ich ihn mehrmals mit etwas Rahm, dem ich ganz wenig Zucker beigefügt habe.

Eine Zuckerglasur ist unangebracht. Wer es nicht lassen kann, bestreue den Strudel mit Staubzucker; ich rate aber nicht dazu. Man serviert den

Strudel halbwarm und schneidet ihn je nach Bedarf in größere oder kleinere Stücke. Viele lieben eine Sauce Sabayon oder Vanillesauce oder auch einen Löffel Schlagrahm dazu.

KIRSCHENSTRUDEL

STRUDEL DE CERISES

Den Kirschenstrudel bereiten Sie wie Apfelstrudel, nur entkernen Sie für die Fülle dasselbe Quantum großer süßer Kirschen, am besten die gelbe Sorte, zuckern sie etwas an und beträufeln sie nicht mit Rum, sondern mit zwei Gläschen Cordial Médoc. Statt der Mandeln verwenden Sie bei diesem Strudel in ganz feine Würfel geschnittenes Marzipan, und statt der Weißbrotbrösel solche von Brioche oder Gugelhupf. Die Sultaninen bleiben hier weg.

SALZBURGER NOCKEN

NOQUES MODE DE SALZBOURG

Zunächst ein altes Originalrezept: Ein halber Liter Milch mit hundert Gramm frischer Butter, fünfundsiebzig Gramm Zucker und wenig Vanille aufgekocht, dann ein halbes Pfund frisch passiertes Weizenmehl schnell hineingegeben und unter fortwährendem Umrühren zu einem Brandteig verarbeitet. Diesen Teig stellt man einige Minuten zur Seite, rührt dann nach und nach acht Eigelb ein und zieht zuletzt den festen Schnee von acht Eiweiß darunter.
In einem anderen Gefäß wird ein halber Liter süßer Rahm, ein Viertelliter Milch, ein Eßlöffel Butter und zwei Eßlöffel Zucker zum Kochen gebracht. In diese kochende Flüssigkeit gibt man die gleichmäßigen, mit einem Mittellöffel dressierten Nocken. Wenn der erste Teil der Nocken fertig ist, werden sie herausgenommen und in eine zugedeckte passende Porzellanschüssel gegeben. Dann gibt man die nächsten Nocken in die Flüssigkeit, und so weiter, bis die ganze Teigmasse aufgebraucht ist.
Der verbleibende Rahm und die Milch werden mit sechs Eigelb legiert. Sobald die Masse bindet, werden die Nocken damit übergossen und zu Tisch gebracht.

SALZBURGER NOCKEN ANDERER ART

NOQUES MODE DE SALZBOURG AUTRE MANIÈRE

Aus sechs frischen kalten Eiweiß wird ein fester Schnee geschlagen. Während der letzten Phase fügen Sie drei Eßlöffel Staubzucker und drei gut zerquirlte Eigelb darunter.
In einer großen dicken flachen Pfanne lassen Sie einen Eßlöffel Butter zergehen und streuen zwei Eßlöffel Kristallzucker hinein, lassen diesen

etwas goldgelb werden und fügen dann zwei Eßlöffel süßen Rahm dazu. Sobald dieser aufkocht, geben Sie mit der Hornscheibe etwa sechs Zentimeter lange und vier Zentimeter hohe, dreieckige Stücke der geschlagenen Masse hinein, lassen sie Farbe nehmen, drehen sie auf die andere Seite, bis sie auch dort dunkelgelb, fast croquant, sind, wenden sie nochmals und lassen sie auch auf der dritten Seite denselben Farbton annehmen. Sie müssen dann sofort und sehr schnell serviert werden. Jegliche Beigabe erübrigt sich.

MÜNCHNER NOCKEN WALTERSPIEL

NOQUES DE MUNIC WALTERSPIEL

Sie präparieren eine Masse wie im letzten Rezept, fügen aber ein Viertelpfund rohe, frisch gemahlene und dann geröstete Mandeln sowie einen gehäuften Eßlöffel geriebene, beste Schokolade darunter. Sie backen die Nocken genau wie oben und beträufeln sie vor dem Servieren mit Benediktiner.
Genau wie die vorhergehenden dürfen auch diese Nocken erst im letzten Moment hergestellt werden. Der Kellner muß darauf warten. Sehr wichtig ist es, daß die Außenhülle eine schöne Farbe hat und gewissermaßen karamellisiert ist.

BEIGNETS

Zu den Beignets zählen sämtliche in heißem Butterschmalz gebackene süße Speisen. Meistens werden sie in Backteig, sogenannte Pâte à frire, gehüllt.

BACKTEIG FÜR SÜSS-SPEISEN

PÂTE À FRIRE

Ein halbes Pfund bestes gesiebtes Weizenmehl wird mit wenig nicht saurem weißen Wein (Rhein oder Hautes Sauternes), sechs Eßlöffel feinstem Olivenöl, einer kleinen Prise Salz, einem Löffel Zucker und einem Gläschen Kirschwasser zu einem dickflüssigen Teig verarbeitet. Kurz bevor man ihn verwendet, zieht man den festen Schnee von fünf Eiweiß darunter. Statt des Öles kann man auch das gleiche Quantum geklärte frische Tafelbutter verwenden.
Der Backteig soll nicht weichlich, sondern glasig sein. Um etwas geschmacklich Vollkommenes zu erzeugen, ist es von größter Wichtigkeit, auf die Qualität der Fritüre, der Backflüssigkeit zu achten. Hierzu kann man in Ermangelung von ausgelassener Butter auch Schweineschmalz allerbester Qualität verwenden, jedoch kein Öl und kein Rinderfett.

APFELBEIGNETS

BEIGNETS DE POMMES

Ein Dutzend große mürbe Äpfel werden geschält, waagrecht in fünf Millimeter dicke Scheiben geschnitten, und diese vom Kernhaus befreit. Um das Kerngehäuse zu entfernen, kann man auch schon den ganzen Apfel ausstechen, was ich aber nicht für richtig halte; denn um die Ringe von den harten Teilen wirklich sorgfältig zu befreien, brauche ich zwei verschiedene Ausstecher.

Ich gebe die Apfelscheiben in eine Porzellanschale, bestreue sie mit Kristallzucker, beträufle sie mit zwei Gläschen Rum, mische sie durcheinander und lasse sie eine Stunde marinieren. Ich lege sie dann auf ein Tuch, um sie auf beiden Seiten zu trocknen, wende sie im oben beschriebenen Backteig und backe sie lichtbraun heraus.

Am besten nimmt man den Backteig samt den Äpfeln an den Herd, an die Fritüre heran und gibt die einzelnen Beignets mit einer zweizinkigen Gabel schnell in das Fett, ist aber vorsichtig, damit nicht zu viel Fetttropfen unnötig verlorengehen.

Sie nachher noch mit Zucker zu bestreuen, zu glacieren oder noch unter den Salamander zu geben, halte ich nicht für richtig. Ebenso bin ich dagegen, diese Apfelringe erst in Zuckersirup andünsten zu lassen. Sie schmecken dann weichlich. Sie sind viel herzhafter, wenn man sie naturell bäckt und vor dem Servieren in etwas Kristallzucker, mit Zimt vermischt, umwendet.

APFELCHARLOTTE

CHARLOTTE DE POMMES

Zur Herstellung der Apfelcharlotte benötigen Sie eine Charlotteform von einem Liter oder etwas mehr Inhalt. Den Umwandungen dieser Form entsprechend, schneiden Sie drei Millimeter dicke Scheiben von einem englischen Brot zurecht und rösten sie schnell in frischer Butter leicht an, aber so, daß sie dabei ihre Form behalten.

Vorher haben Sie reife Reinetten, Calville- oder Borsdorfer Äpfel geschält, in Sechstel geteilt, von dem Kernhaus befreit, sehr dünn geschnitten und in Butter wie Bratkartoffel angeröstet. Ein Viertelpfund rohe Mandeln, grob gemahlen, rösten Sie trocken ab, bis sie einen angenehmen Geruch entwickeln, streuen sie über die gerösteten Apfelscheiben, fügen entsprechend gut gewaschene Sultaninen bei und beträufeln mit wenig Rum.

Sie legen die gut gebutterte Charlotteform mit den Brotscheiben aus, und zwar so, daß Sie die einen auf den Boden geben und die anderen senkrecht so an den Seitenwänden aufstellen, daß sie etwas übereinander stehen. Nun füllen Sie die Äpfel ein und schließen die Form mit einer

ebenfalls in Butter angerösteten Brotscheibe, die genau der Größe der Form entspricht. Die Äpfel werden ziemlich fest eingedrückt, damit das Ganze Halt hat.

Sie backen die Charlotte in einem ziemlich heißen Ofen mit nicht zu viel Unterhitze, oder aber Sie setzen die Form auf ein Gitter, damit der Boden nicht mehr Farbe bekommt als der Rand. Nach rund vierzig Minuten ist die Apfelcharlotte fertig, das Brot ist außen knusprig und hat von innen das Parfüm der Äpfel aufgenommen. Hierzu reicht man am besten eine dünne, mit etwas Rum parfümierte Aprikosensauce.

ANANASBEIGNET

BEIGNET D'ANANAS

Frische Ananas — man wählt für Ananasbeignet kleinere — werden geschält und von den Knorpeln befreit, in drei Millimeter dicke Scheiben geschnitten und das Innere ausgestochen. Man beträufelt sie mit Kirschwasser und stellt sie beiseite. Die Ananas ist selbst so süß, daß man Zucker besser wegläßt. Nach einer Stunde werden sie mit einem Tuche abgetrocknet und genau wie Apfelringe weiterbehandelt.

ANANASBEIGNET LADY DRUMMOND-HAY

BEIGNET D'ANANAS LADY DRUMMOND-HAY

Sie stechen die Ananasringe etwas größer aus und füllen das Innere mit einer festen Crème Pâtissière, die zur Hälfte aus gemahlenen, gerösteten frischen Haselnüssen besteht. Dann wenden Sie diese Schnitten in Orangenmarmelade, die mit Rum dick eingekocht wurde, und in Makronenbrösel, die Sie etwas andrücken. Die Ringe werden nun in den Backteig gegeben und in Butterschmalz hellgelb herausgebacken.

APRIKOSENBEIGNET CLAIRE MANVILLE

BEIGNET D'ABRICOTS CLAIRE MANVILLE

Sie halbieren nicht zu reife, schöne Früchte, zuckern sie etwas an und beträufeln sie mit sehr wenig Kirschwasser, stellen sie eine halbe Stunde kühl und füllen sie mit einem walnußgroßen Stückchen Marzipanmasse, der wenig feingehackter Ingwer beigemischt wird, so daß das Gehäuse eben ausgefüllt ist. Der Rand der einen Hälfte wird nun mit Eigelb, dem Sie etwas Zucker und Mehl beimischen, bestrichen, und die Hälften wieder zusammengesetzt.

Dann wenden Sie die Aprikose in Puderzucker, damit die Pâte à frire besser kleben bleibt und backen sie in Butter oder Schweineschmalz goldgelb heraus.

BANANENBEIGNET SINGAPORE

BEIGNET DE BANANES SINGAPORE

Da die Banane zu wenig eigenen Charakter mitbringt, müssen wir ihr zu einem solchen verhelfen. Sie nehmen kleine, nicht zu reife Bananen, beträufeln sie mit Curaçao und lassen sie eine Stunde zugedeckt stehen. Dann überziehen Sie die Banane mit Himbeermarmelade, die Sie dick einkochen ließen, wälzen sie in Makronenbrösel, drücken diese Brösel etwas an, tauchen die Banane in Pâte à frire und backen sie kurz vor dem Servieren in klarer Butter gelb heraus.

ARABISCHE MOKKABEIGNETS

BEIGNETS À L'ARABE

Zur Herstellung von Mokkabeignets zerstoßen Sie ein halbes Pfund rohen Kaffee im Mörser, rösten ihn dann trocken an, bis er gelblich wird und ein gutes Parfüm entwickelt. Dann lassen Sie ihn mit zwei Liter Milch unter Beigabe von etwas Vanille eine halbe Stunde kochen.

Sie haben in einer Terrine sechzehn ganze Eier mit dreihundert Gramm Zucker und dem aufgelösten Karamel von hundert Gramm Zucker tüchtig verrührt und gießen die gekochte Mokkamilch heiß daran, rühren alles gut durch und geben das Ganze durch ein feines Spitzsieb. Dann füllen Sie diese Crème in gebutterte Dariolesförmchen und poschieren sie, damit sie zwar fest, aber nicht löcherig wird, auf folgende Weise:

Sie füllen ein passendes Geschirr etwa einen Zentimeter hoch mit Wasser, setzen die gefüllten Dariolesförmchen hinein und bedecken es mit einem gut schließenden Deckel. Dieses Geschirr wird nun in ein größeres gegeben, so daß es etwa drei Zentimeter hoch von kochendem Wasser umgeben ist. Sie lassen die Crème auf diese Weise ungefähr eine halbe Stunde kochen.

Kurz vor dem Erkalten stürzen Sie die Crème aus den Förmchen, schneiden sie in der Mitte quer durch, bestreichen sie mit Aprikosenmarmelade und wälzen sie in gestoßenen Makronen um. Zum Schluß wenden Sie sie sorgfältig im Backteig und backen sie gelb heraus.

WIENER KRAPFEN

BEIGNETS VIENNOISE

Wenngleich die Wiener Krapfen, die in Wien und München als Faschingskrapfen, in Berlin als Berliner Pfannkuchen bekannt sind, nicht zu den raffinierten Dingen gehören, bringe ich ein Spezialrezept, weil man sie nur selten leicht und vollendet erhält.

Stellen Sie die Krapfen nur halb so groß her, als man sie im allgemeinen in der Konditorei erhält und backen Sie diese Wiener Spezialität nur in reinem Schweineschmalz.

Sie geben ein Pfund frisch gesiebtes ungarisches Weizenmehl in eine Schüssel und stellen diese in den Wärmschrank. Dann wärmen Sie einen halben Liter Rahm (fünfunddreißig Grad) und lösen darin zwanzig Gramm beste Preßhefe auf. In der Mitte des erwärmten Mehles machen Sie eine kreisrunde Öffnung und drücken das Mehl mit dem Handrücken gegen die Seiten und den Boden fest, schütten die aufgelöste Hefe hinein und arbeiten behutsam so viel Mehl dazu, wie der Rahm aufnimmt, so daß Sie einen nicht zu dicken Hefeansatz haben. Man muß dabei darauf achten, daß noch eine Mehlschicht auf dem Boden der Schüssel verbleibt, damit das Hefestück dort nicht festkleben kann. Dann bestreuen Sie es leicht mit Mehl, bedecken es mit einem Tuch und geben es in den Wärmschrank oder an einen anderen warmen Ort, bis es ungefähr das Doppelte des ursprünglichen Volumens erreicht hat.
In der Zwischenzeit lassen Sie ein Viertelpfund Tafelbutter zergehen, geben acht Eigelb und neunzig Gramm Zucker sowie das Abgeriebene einer halben Zitrone dazu, rühren gut schaumig und verarbeiten es, sobald das Hefestück genügend aufgegangen ist, mit diesem und dem Mehl zu einem feinen, glänzenden, molligen Teig. Diesen rollen Sie etwa eineinhalb Zentimeter dick aus und stechen mit einem Glas oder einem Metallausstecher ungefähr fünf Zentimeter große runde Scheiben aus, geben sie auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch, bedecken sie mit Butterpapier oder auch einem ganz dünnen Leintuch und lassen sie aufgehen.

In einer frischen Schmalzfritüre backen Sie die Krapfen lichtbraun heraus, geben aber nicht zu viel auf einmal in das Fett. Nachdem sie auf einer Seite Farbe genommen haben, drehen Sie sie einzeln um und setzen sie, wenn sie auch von unten gebacken sind, in ein viereckiges Gefäß, das Sie mit Brotkrusten auslegten, um sie dort warm zu halten.
Inzwischen stellen Sie sich eine mit etwas Rum parfümierte durchpassierte Aprikosenmarmelade bereit und geben diese in einen Spritzsack mit einer langen spitzen Tülle, die vorne einen Durchmesser von nur drei Millimeter hat. Diese stoßen Sie von der Seite in die Krapfen ein, um einen guten Kaffeelöffel Marmelade in das Innere des Krapfens zu spritzen. Wenn die Krapfen genau nach dem hier gegebenen Rezept sorgfältig zubereitet werden, dann haben sie ein schmales, gelbes Ränd-chen und sind ganz leicht. Im letzten Moment werden sie in Grießzucker gewendet, dem Sie etwas Zimt beigemischt haben, und lauwarm zu Tisch gegeben.

SAVARIN

Den Brüdern Julien verdanken wir diesen seltenen Hefekuchen. Sie benannten ihn zu Ehren unseres großen Brillat-Savarin. Meistens wird er in Ringform hergestellt. Wir können ihm aber je nach Bedarf auch jede beliebige andere Gestalt geben.

Zutaten: Ein Kilo frisch gesiebtes ungarisches Weizenmehl, dreißig Gramm Hefe, fünf Gramm Salz, vierzig Gramm Zucker, zwölf ganze Eier, siebenhundertfünfzig Gramm Butter und ein Viertelliter Milch.

Zunächst erwärmen Sie die Milch auf rund vierzig Grad, lösen die Hefe darin auf und stellen mit ungefähr dem fünften Teil des erwärmten Mehles einen Vorteig her, den Sie nicht zu dick halten und kräftig durcharbeiten. Dann bestreuen Sie ihn mit etwas Mehl, bedecken ihn mit einem frischen leinenen Tuch und lassen ihn an einem nicht zu warmen Ort bis über das doppelte Volumen aufgehen.

Nun rühren Sie die Eier mit dem Zucker schaumig, geben nach und nach die aufgelöste Butter dazu, mischen es mit dem Hefestück und dem Rest des erwärmten Mehles und bearbeiten den Teig, bis er gut von der Hand geht und Blasen wirft. Doch darf er nicht zu dick sein.

Manche Kollegen parfümieren ihn mit einem Gläschen Cognac oder Kirsch. Ich füge lediglich das Abgeriebene einer halben Zitrone bei.

Die Form füllt man höchstens zu einem Drittel auf, denn der Teig ist leicht und geht bei richtiger Behandlung so auf, daß er die Form voll ausfüllen wird.

SAVARIN MIT RUM

SAVARIN AU RHUM

Am bekanntesten ist der Savarin mit Rum. Sie tränken hierfür den Savarin mit einem dünnen Rumsirup und reichen dazu eine warme, frisch aufgeschlagene Sauce Sabayon.

Manchmal ist der Savarin nicht richtig durchtränkt. Dieser Fehler entsteht hauptsächlich nur bei großen Formen, weil manche Kollegen glauben, daß der Savarin beim Tränken auf dem Kopf stehen müßte, wodurch auch noch die Gefahr entsteht, daß er beim Umdrehen bricht. Einfacher ist es, ihn so in den Sirup zu setzen, wie wir ihn nachher auf den Tisch bringen wollen und ihn von oben zu begießen. Bei kleinen Formen genügt allerdings einfaches Tränken.

*

Der Savarin hat viele Verwendungsmöglichkeiten. Wenn wir ihn warm servieren wollen, können wir ihn mit Früchten aller Art, mit Nuß- und anderen Crèmes füllen. Nach meiner Ansicht schmeckt er allerdings am besten mit einem reichlichen Quantum Sauce Sabayon.

Vorzüglich ist er auch kalt, mit Rum getränkt, oder mit Eis oder Crème, oder aber auch mit frischen Walderdbeeren und Kirschen, die man mit Cordial Médoc parfümiert.

BRIOCHES

Eine deutsche Übersetzung für brioche kenne ich nicht.

Für die Küche des Restaurants kommt die kleine Brioche in Frage: Ich wiege Teilstücke von etwa fünfundvierzig Gramm ab, runde sie und gebe sie in nicht zu kleine niedrige gezackte Blechformen, lasse sie etwas angehen, um dann schräg von oben fünf bis sechs kleine Einschnitte zu machen. Ich setze ein kleines Teigkügelchen darauf, lasse die Brioche noch etwas weiter in der Wärme reifen, bestreiche sie mit zerschlagenem Ei und backe sie im mittelwarmen Ofen gelb heraus.

Für größere Brioches verwenden wir, je größer sie werden sollen, im Verhältnis um so weniger Butter, weil sie sonst nicht den entsprechenden Halt bekommen.

Für den Briocheteig benötigen Sie pro Pfund frisch gesiebten Weizenmehls dreihundert Gramm Butter, sieben ganze Eier, fünf Gramm Salz, zehn Gramm Zucker und fünfzehn Gramm Hefe. Sie lösen hierzu die Hefe nicht wie bei dem vorhergehenden Rezept in angewärmter Milch oder in Rahm auf, sondern in ungefähr vierzig Grad warmem Wasser, präparieren mit dem vierten Teil des Mehles, dem Wasser und der Hefe einen gut durchgearbeiteten, nicht zu dicken Vorteig und lassen ihn an einem warmen Ort auf etwas über das Doppelte aufgehen. Die anderen drei Viertel des Mehles geben Sie auf Ihre Marmorplatte oder Ihr Nudelbrett, höhlen es in der Mitte mit dem Handrücken etwas aus, geben den aufgegangenen Vorteig, ebenso die Butter und die Eier nach und nach dazu, schlagen den Teig, bis er mollig von der Hand geht, und lassen ihn dann in einer zugedeckten Terrine langsam gehen. Hierauf schneiden Sie ihn in vier Teile, arbeiten ihn zum zweiten Male sehr gut durch und lassen ihn in einer Terrine wieder zwei Stunden ruhen. Nach weiteren zwei Stunden bearbeiten Sie ihn zum drittenmal, stellen ihn eine Stunde an einen kühlen Ort und können ihn nun zu kleinen Brioches oder aber auch zu anderen kleinen, in Tartelettes ausgebackenen Hefeküchlein verwenden.

Die Brioches variieren wir auf mannigfache Art: Entweder wir tränken sie mit Rum, höhlen sie aus und füllen sie mit einer Crème pâtissière. Oder wir können sie auch mit Aprikosenmarmelade glacieren, den Deckel abschneiden und mit einer warmen Macédoine von Früchten füllen oder mit einem warmen Ananaspüree, das mit etwas Curaçao verfeinert ist, mit einem Reinettenmus, dem einige Löffel Arrak beigefügt sind, oder mit einer Mischung von feingeschnittenen Makronen oder auch einer warmen Orangencrème. Kurz und gut, Phantasie und Geschmack haben hier einen weiten Spielraum. Ich glaube, frische Brioches schmecken des Morgens zu einem guten Kaffee am allerbesten.

BRATAPFEL

POMME AU FOUR

Eine gesunde, auch im Restaurant immer willkommene süße Speise ist der Bratapfel. Wie bei vielen anderen Gerichten kommt es auch hier ganz besonders auf das Wie der Zubereitung an.
Ein großer reifer Calville oder eine Reinette wird vom Stiel und Butzen befreit und das Kernhaus sorgfältig herausgeschält. In die entstehende Öffnung wird dann folgende Füllung gegeben:
Einen Löffel rohe, geröstete, grob gemahlene Mandeln und die gleiche Menge kleine, gewaschene Sultaninen beträufeln Sie ebenso wie zwei in kleine Würfel geschnittene Makronen mit etwas Kirschwasser. Sie bereiten gerade so viel von dieser Füllung, wie Sie aufbrauchen können. Den gefüllten Apfel geben Sie nun nicht, wie dies so oft geschieht, direkt auf eine feuerfeste Porzellanplatte, sondern in eine reichlich gebutterte Sauteuse, deren Rand halb so hoch ist wie der Apfel. Sie bestreuen den Apfel mit Kristallzucker und lassen ihn im Ofen braten, bis er eine schöne braune Farbe hat; dann sehen Sie nach, ob er durch ist und geben eventuell einige Eßlöffel Weißwein dazu, aber nicht über den Apfel. Sie setzen ihn dann auf eine kleine feuerfeste Eierplatte, geben die Brühe daneben und lassen ihn im Ofen vollständig gar werden. Unter allen Umständen muß der Apfel innen weich sein. Die knusprige gezuckerte Haut findet besonderen Anklang. Man ißt sich an diesem alten delikaten Gericht nie über.

*

Manche lieben es, den Apfel nur vom Stiel zu befreien und ihn dann, unausgehöhlt, einfach im Ofen, mit Zucker bestreut, braten zu lassen, bis er außen croquant und innen durch ist. Sie genießen ihn dann so, wie er ist, oder mit einem Löffel dicken Rahm und etwas Johannisbeergelee.

APFEL IM BLÄTTERTEIG

POMME EN ROBE

Große reife Tafeläpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und angezuckert. Das Innere füllen Sie mit gewaschenen kleinen Rosinen, die mit Arrak getränkt sind, oder aber auch mit frischen, mit Kirschwasser beträufelten Walderdbeeren oder Aprikosenwürfeln mit feingeschnittenem Marzipan vermischt. Dann werden die gefüllten Äpfel in eine dünne Blätterteigschicht gehüllt, diese wie ein Kuvert zusammengeschlagen, mit Eigelb bestrichen und der Apfel in dieser Blätterteighülle im Ofen langsam gebacken. Der Apfel muß unter allen Umständen durch sein. Einige Minuten vor dem Fertigwerden wird er mit Kristallzucker bestreut und die Ofenhitze so gesteigert, daß der Zucker karamellisiert.

KLEINE KUCHEN WILHELMINE

PETITS GÂTEAUX WILHELMINE

Sie rollen dünne Blätterteigböden mit einem Durchmesser von zwölf Zentimeter aus. Die eine Hälfte belegen Sie mit drei nicht zu dünnen ovalen Apfelscheiben, beträufeln sie mit wenig Arrak und geben einen Teelöffel aufgelöstes Johannisbeergelee darüber, legen dann drei kernlose, von der Haut befreite Apfelsinenschnitze gestaffelt mit dem Rücken nach außen obenauf, bestreichen die andere Hälfte mit Ei und klappen sie darüber, bepinseln das Ganze mit Eigelb und bestreuen es mit wenig Kristallzucker, um es dann im gut heißen Ofen herauszubacken.

BIRNEN HELENA

POIRES BELLE HÉLÈNE

Wer kennt sie nicht, die Birnen Helena? Und doch bekommt man sie so selten vollendet angeboten! Nur saftige, zarte, vollkommen reife Birnen dürfen Verwendung finden. Viele servieren die halben Birnen roh, andere wieder dämpfen sie im Ofen. Ich poschiere sie in leichtem Sirup, dem ich etwas Kirschwasser beifüge, auch wenn die Birnen sehr reif sind, denn roh schmecken sie nie so gut wie poschiert. Der Kellner erhält in einer Kristallschale einen guten Eßlöffel Vanillerahmeis, auf das die halbe, ebenfalls eiskalte Birne gesetzt ist, zu gleicher Zeit eine Saucière mit zerschmolzener heißer Schokolade feinster Qualität. Eis, Birne und Schokolade wirken im Geschmack so harmonisch, daß dieses Gericht zu den klassischen Süßspeisen zählt und immer wieder verlangt wird.

BIRNE FRIEDA HEMPEL

POIRE FRIEDA HEMPEL

Eine geschälte Duchessebirne wird in sechs Teile geteilt und die einzelnen Stücke in geriebener Schokolade gewendet. Dann ziehen Sie die Birnenstücke, nachdem Sie die Schokolade etwas angedrückt haben, durch eine zum Bruch gekochte Zuckermasse, geben sie auf ein mit einem Ölläppchen abgeriebenes Drahtgitter, um sie dort abtropfen zu lassen und stellen sie warm.

Sie setzen einen guten Löffel Himbeereis in die Mitte des Tellers, umgeben mit den Birnenschnitten, bestreuen das Ganze mit frisch geschälten Nußkernen und geben Crème double extra.

PFIRSICH MELBA

PÊCHE MELBA

Pfirsich Melba ist eine der schönsten Platten unseres alten Freundes Escoffier, die er zu Ehren der großen Melba kreierte. Nicht nur Escoffier selbst, sondern auch die Melba persönlich erzählte mir, welchen Beifall dieses in seiner Einfachheit so herrliche Gericht fand.

Präparation: Ein frischer, gut reifer, geschälter Montreuil-Pfirsich, ein Tellerchen frische Himbeeren, durch ein feines Sieb gedrückt, zwei Eßlöffel bestes, frisch hergestelltes Vanilleeis und ein halbes Gläschen Kirschwasser.
Der eisgekühlte Pfirsich wird auf das Vanilleeis gesetzt und das frische Himbeerpüree mit dem Kirschwasser gemischt darübergegeben. Die Hauptsache bei dieser schönen Platte ist, daß der Pfirsich völlig reif, die Himbeeren so frisch wie möglich und das Vanilleeis nicht allzu süß und mit gutem Rahm hergestellt ist.
Wir finden Pfirsich Melba auf fast allen Speisekarten. Meistens wird das Himbeerpüree aber durch Johannisbeergelee und der edle Pfirsich durch irgendeinen gewöhnlichen ersetzt, der oft nicht einmal vom Stein geht. Dann bleibt von der berühmten Platte nur der Name übrig.

PFIRSICH MARIA REINING

PÊCHE MARIA REINING

Präparation: Haselnußeis, frische, reife, geschälte Pfirsiche, eine Schokoladensauce, zwei in Würfel geschnittene, mit nicht zu wenig Benedictine getränkte Makronen.
Die Pfirsiche werden auf ein Bett von Haselnußeis gegeben, die eiskalte Schokoladensauce, mit den getränkten Makronenwürfeln vermischt, darübergegeben und serviert.

PFIRSICH BAR-LE-DUC

PÊCHE BAR-LE-DUC

Wir präparieren: schöne, reife, geschälte, halbierte und in wenig Weißwein und Zucker weichgedünstete Pfirsiche; weiße, vollständig kernfreie Johannisbeermarmelade, eine Spezialität der Stadt Bar-le-Duc; eine entsprechende Anzahl geschälter, halbierter Nuß- oder geschälter, grüner Mandelkerne; ein Gläschen weißen Curaçao.
Die halbierten Pfirsiche werden ringförmig in eine Kristallschale gesetzt, die Bar-le-Duc-Marmelade, mit dem Curaçao gemischt, darübergegeben und alles mit den frischen Nüssen oder Mandeln ziemlich dicht belegt.

*

Nur wenn mir wirklich reife Pfirsiche oder Birnen zur Verfügung stehen, verwende ich sie roh, andernfalls gebe ich sie mit wenig Weißwein und Zucker sowie einem schönen Butterstückchen in ein passendes Gefäß, um sie langsam vorzudünsten. Sie in Vanille- oder anderem Zuckersirup zu poschieren, halte ich für weniger gut, denn derartige Gerichte werden dadurch leicht übersüßt und büßen ihren frischen Charakter ein.

ERDBEEREN WALTERSPIEL

FRAISES WALTERSPIEL

Wählen Sie große, aber nicht überreife, trockene Erdbeeren. Sie entfernen die Stiele und geben in jede Erdbeere einen Tropfen Kirschwasser, aber nur einen Tropfen. Aus Marzipan bereiten Sie kleine Zäpfchen, die gerade die Erdbeeröffnung ausfüllen. Dann kochen Sie Zucker zum kleinen Bruch, wenden die Erdbeeren darin um und setzen sie mit einer Gabel auf ein leicht mit Olivenöl bestrichenes Backgitter. Der Zucker umschließt die Erdbeeren vollkommen, der ganze Saft und Geschmack bleibt darin. Sie dürfen die Erdbeeren nicht vorrätig herstellen, sondern so, daß sie gerade noch halbwarm und croquant zu Tisch kommen. Am besten ist es, man gibt sie für jeden einzelnen Gast gleich auf den Dessertteller.

Die Erdbeeren dürfen nicht allzu groß sein; man muß sie ganz genießen können. Der Zucker wird nur zum einfachen Bruch gekocht, sonst ist er zu hart.

ERDBEEREN BATTISTINI

FRAISES BATTISTINI

Füllen Sie eine Kristallschale etwa zwei Zentimeter hoch mit Crème Pâtissière à la Vanille und bedecken Sie diese zwei Millimeter dick mit Apfelgelee. Im letzten Moment mischen Sie je ein Drittel Walderdbeeren, mit Grand Marnier beträufelt, Vanilleeis und Schlagrahm oder noch besser, Sie mischen dies alles ganz leicht erst bei Tisch und legen dann so vor, daß der Gast auch von der Crème Pâtissière erhält.

AUFLAUF-OMELETTE

OMELETTE SOUFFLÉE

An sich dürfte es sich erübrigen, über das Omelette soufflée, das über hundert Jahre in Stadt und Land bekannt ist, zu schreiben. Trotzdem möchte ich hier das Rezept für diejenigen, denen es bisher nicht so recht gelang oder die die eigentliche Herstellung nicht kennen, noch einmal bringen.

Zerquirlen Sie drei Eigelb und schlagen Sie von acht Eiweiß einen festen Schnee, in den Sie nach und nach kurz vor dem Steifwerden zweihundert Gramm Puderzucker hineinschlagen. Zum Schluß geben Sie auch noch die zerquirlten Eigelb darunter. Das Gelingen hängt von dem steifen Schnee ab.

Diese Grundmasse ist bei sämtlichen Omelettes soufflées gleich.

Die Masse wird nun auf eine gebutterte Platte schrägwandig domartig hoch dressiert, mit der Sterntülle oder sonstwie, je nach dem Können des Herstellers, schön dekoriert und im mittelheißen Ofen gebacken. Einige

Minuten vor dem Fertigwerden bestreue ich sie mit Grießzucker, um dadurch den Auflauf zu glacieren und den Geschmack zu erhöhen.
Das Omelette muß sofort aus dem Ofen heraus zu Tisch gebracht werden. Der Kellner muß darauf warten, warme Teller und alles schon bereit haben, weil die leichte Masse sonst zusammenfällt.
Für das Omelette soufflées gibt es vielerlei Geschmacksvariationen. So kann man vor dem Aufschlagen des Schnees Vanille, Zitrone, Orange, geriebene Schokolade, geröstete Haselnüsse, feingeschnittene Pralinen, in Kirschwasser getränkte Makronenstückchen oder anderes beifügen. Direkte Beigabe von Cognac, Kirsch oder Likören empfehle ich dagegen nicht, weil die Masse dadurch doch sehr an Festigkeit verliert. In keinem Fall darf das Omelette innen noch kalt sein.

AUFLAUF STEPHANIE

SOUFFLÉ STEPHANIE

Diese Platte wurde vor ungefähr fünfzig Jahren von dem Küchenchef des berühmten Hotels Stephanie in Baden-Baden, namens Ouzot, herausgebracht.
Sie schneiden frische Ananas und eine reife geschälte Duchessebirne in kleine Würfel, fügen das gleiche Quantum Walderdbeeren bei, beträufeln es mit einem Eßlöffel Kirschwasser und ebensoviel Grand Marnier, geben sehr wenig Staubzucker darüber und lassen dieses Gemengsel eine halbe Stunde ziehen.
In eine tiefe Stielpfanne mit ausgelassener Butter geben Sie eine Soufflémasse, wie oben beschrieben, und backen das Omelette etwa drei Zentimeter dick, zuerst auf der Herdplatte, dann sechs bis acht Minuten im Ofen, geben die getränkten Früchte auf die eine Hälfte dieses Omelettes, schlagen die andere Hälfte darüber und bringen das Omelette-Soufflé sofort zu Tisch.

ÜBERRASCHUNGSOMELETTE (EISOMELETTE)

OMELETTE SURPRISE

Sie schneiden einen Biskuitboden nicht ganz so groß wie der Fuß des Omelettes gedacht ist und tränken ihn leicht mit Arrak und geben Eis, am besten irgendein Crèmeeis, das gerade auf der Karte steht, oder auch verschiedene Sorten, möglichst senkrecht ansteigend, in die Mitte, umhüllen das Ganze mit Omelette-Soufflémasse und lassen es vier bis fünf Minuten im ziemlich warmen Ofen Farbe nehmen, ohne daß dabei aber das Eis zum Schmelzen kommen darf. Manche setzen ein aus Krokant geformtes kleines Becherchen ein, füllen es mit irgendeinem Alkohol und zünden es vor dem Servieren an und benennen dieses Omelette, da es den Vesuv imitieren soll, Vésuvienne.

Gar mannigfaltig sind die Ideen und Rezepte dieser Art, doch für den eigentlichen Feinschmecker sind sie weniger reizvoll.
Da Puddings im allgemeinen für die Restaurantküche kaum in Frage kommen und sowieso in fast allen einschlägigen Werken ausführlich beschrieben sind, gehe ich gleich zu den Obstkuchen über.

OBSTKUCHEN

Ein Apfel-, Kirsch-, Aprikosen- oder Mirabellenkuchen kann ein kleines Mittagessen sehr liebevoll abschließen. Und was ist doch ein frisch hergestellter, noch halbwarmer Zwetschgenkuchen für eine Delikatesse! Er darf natürlich nicht stundenlang herumstehen, bis der knusprige Boden vom Zwetschgensaft durchweicht und der Kuchen zu einer matschigen und unappetitlichen Angelegenheit heruntersinkt. Eine schöne Abwechslung bieten auch Mirabellen, Himbeeren, Johannisbeeren oder Brombeeren. Heidelbeeren sind, obgleich sie so gut schmecken und sehr gesund sind, weniger beliebt, weil sie die Zähne stark färben. Ananas oder Bananen halte ich zu Obstkuchen nicht für geeignet, wohl aber kleine Weintrauben.
Für Obstkuchen verwende ich in der großen Küche hauptsächlich Blätterteigabfälle oder sogenannten Halbblätterteig (Demi Feuilletage), für den ich etwas Zucker und zwei Drittel so viel Butter verwende wie für den eigentlichen Blätterteig. Außerdem gebe ich ihm auch nicht sechs, sondern nur drei Touren, damit er nicht zu sehr blättert.
Aber auch mit besonders gutem Mürbteig haben wir bei Obstkuchen Erfolg. Ich stelle ihn wie folgt her:
Zutaten: Drei Pfund feinstes Weizenmehl, ein Pfund Butter, ein Pfund Zucker, sechs Eigelb und sechs ganze Eier, das Abgeriebene einer Zitrone und ein schwacher Viertelliter Milch.
Das Mehl wird auf die Marmorplatte gesiebt, in die Mitte eine Vertiefung eingedrückt. Inzwischen rühre ich Butter und Zucker schaumig, füge nach und nach die Eier hinzu und gebe das Ganze in die Mitte des Mehles und verarbeite es mit der Milch vorsichtig zu einem nicht zu festen Teig.

*

Noch eine weitere Art von Kuchenteig möchte ich empfehlen; ich bezeichne ihn als

MANDELTEIG
PÂTE D'AMENDE

Die Zusammenstellung ist wie beim Mürbteig, nur verwende ich zweieinhalb Pfund Mehl, ein Pfund Butter, ein Pfund Zucker und dreiviertel Pfund rohe, sehr fein gemahlene Mandeln, zehn ganze Eier und ein Achtelliter Milch.

Der Teig sieht zwar nicht so schön aus wie mit weißen geschälten Mandeln, schmeckt dafür aber um vieles besser.

*

Hefeteig, wie wir ihn besonders in Deutschland und Österreich oft zu Obstkuchen verwenden, halte ich für viel zu sättigend, um ihn für die Küche des Restaurants praktisch zu verwenden.

ZWETSCHGENKUCHEN

FLAN AUX PRUNES

Verwenden Sie nur gut reife, möglichst frisch gepflückte Früchte, entfernen Sie den Stiel und waschen sie leicht in kaltem Wasser. Wenn sie trocken sind, schneiden Sie die Zwetschgen auf einer Seite auf, nehmen den Stein heraus und teilen die zwei Hälften so, daß die Zwetschge aus vier zusammenhängenden gleichmäßigen Schnitzchen besteht.
Zum Zwetschgenkuchen verwende ich nur Blätterteigabfälle oder sogenannten Demi-Feuilletage. Am liebsten backe ich den Kuchen auf nicht zu dünnen gewachsten oder gebutterten Blechen in langen, zwölf Zentimeter breiten Streifen oder aber in kleinen, ebenfalls gewachsten oder gebutterten, runden Formen mit einem niederen Kuchenring umgeben. Ich bestreiche dazu den Rand des Teigbodens mit Eigelb und gebe ein ungefähr ein Zentimeter dickes Rändchen darauf, drücke es an und kneife es ganz leicht ein.
Sie backen den Boden nie vorher an, wie es mancherorts üblich ist. Vielmehr bestreuen Sie ihn drei Millimeter hoch, nicht zu dick, mit selbsthergestellten Biskuit- oder Hefeteigbröseln. Sie haben den Zweck, den auslaufenden Saft aufzunehmen. In Verbindung mit diesem erhöhen sie zudem den Geschmack des Ganzen.
Sie belegen die Brösel dann nicht zu dicht mit den aufgeschnittenen Zwetschgen. Sie sollen nicht aufrecht stehen, sondern ziemlich schräg liegen. Dann bestreut man sie mit Zucker, einer kleinen Prise Zimt und feingeschnittenen rohen Mandeln und bäckt den Kuchen in gut heißem Ofen so heraus, daß auch der Boden Farbe hat.

KIRSCHENKUCHEN WALTERSPIEL

FLAN DE CERISES WALTERSPIEL

Für den Kirschenkuchen nach meiner Art verwende ich den vorher angegebenen Mandelteig, mache den Rand jedoch etwas höher und backe den Boden für sich. Es ist zwecklos, den Teig vorher zu stupfen, da in diesem Falle die Brühe davonläuft.
Den gebackenen erkalteten Boden bedecke ich ungefähr einen Zenti-

meter hoch mit Crème Pâtissière. Inzwischen entkerne ich schwarze oder süße gelbe Kirschen und lasse sie mit einem Löffel Zucker, einem Gläschen Kirschwasser und einem halben Glas Weißwein aufkochen und dann abtropfen. Hierauf werden sie schön auf die Crème Pâtissière gerichtet. Der Saft wird eingekocht, mit einem Eßlöffel Johannisbeergelee gemischt und, wenn er fast erkaltet ist, über die Kirschen gegeben. Von Mandeln sehe ich bei diesem Kuchen, den ich kalt serviere, ab.

ZWETSCHGENKUCHEN VON TROCKENEN FRÜCHTEN

TARTE AUX PRUNEAUX SÉCHÉS

Zur Winterszeit, wenn die frischen Früchte fehlen und man zum Zwetschgenkuchen keine Kompottfrüchte verwenden möchte, läßt sich aus erstklassigen getrockneten Zwetschgen, wie wir sie in Südfrankreich und auch in Böhmen haben, ein ausgezeichneter Kuchen herstellen. Für den Kuchenboden verwende ich hierbei ebenfalls den Mandelteig.

Ein entsprechendes Quantum der Früchte lege ich einige Stunden in kaltes Wasser, gieße ab, lasse die Früchte etwas trocknen und nehme dann die Steine vorsichtig von der Seite heraus. Nachher lasse ich sie mit einem nicht zu großen Quantum Kandiszucker — bei einem größeren Kuchen nehme ich ungefähr hundert Gramm —, einem Glas Burgunder, einem halben Stückchen Vanille und einer kleinen Zimtstange eine schwache Viertelstunde langsam kochen. Die Zwetschgen werden dann vorsichtig nebeneinander auf ein Haarsieb gegeben, damit sie abtropfen können. Des weiteren lasse ich zwei Handvoll gut gereinigter Malagatrauben mit einem Glas Kirschwasser oder Cognac eine Zeitlang durchziehen. Eine Handvoll Haselnußkerne gebe ich zum Rösten in den Ofen, bis sie Farbe haben und die Haut abfällt, und mahle sie dann nicht zu fein. Ich bestreue den nicht zu dick ausgerollten Mandelteigboden mit Biskuitbröseln und postiere die ausgesteinten Zwetschgen und die Malagatrauben so, daß zwischen je zwei Zwetschgen immer zwei Trauben kommen. Dann bestreue ich den Kuchen mit den gemahlenen Haselnüssen und lasse die Brühe unter Beigabe von zwei Löffeln Brombeergelee oder, wenn dieses nicht vorhanden, Johannisbeergelee dick einkochen und gieße sie, noch flüssig, über den gebackenen, abgekühlten Zwetschgenkuchen.

Ausgezeichnet schmeckt dieser Kuchen auch mit einem schrägen Gitter. In diesem Fall wird allerdings von vornherein statt des Mandelteiges Demi-Feuilletage verwendet. Das eingekochte abgekühlte Gelee wird ebenfalls erst nach dem Backen in die Gitteröffnungen gegossen.

ZWETSCHGENKUCHEN AUS GESCHÄLTEN FRÜCHTEN

TARTE AUX PRUNEAUX PELÉS

Obwohl wie bei vielen Früchten auch bei der Zwetschge der charakteristische Geschmack in der Schale liegt, gibt es Feinschmecker, die lieber auf diese verzichten.
Zur Herstellung eines Zwetschgenkuchens aus geschälten Früchten verwenden wir große schöne reife Zwetschgen, geben sie einen kurzen Augenblick in kochendes Wasser, lassen sie etwas abkühlen und schälen sie. Wir teilen sie dann entweder in Hälften oder Viertel und behandeln sie weiterhin wie bei dem üblichen Zwetschgenkuchen, nur daß wir weniger Brösel dafür verwenden, da sie ja auch weniger Saft entwickeln.

JOHANNISBEERKUCHEN

FLAN AUX GROSSEILLES

Ein entsprechendes Quantum gut gereinigte frische Johannisbeeren, möglichst von einer kleineren Sorte, da in diesem Falle die Kerne kleiner sind, wird etwas angezuckert und eine halbe Stunde stehen gelassen. Sie machen dann Böden wie bei dem Zwetschgenkuchen, geben die Johannisbeeren darauf und backen sie in ziemlich heißem Ofen vor. Sechs Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, zweihundertachtzig Gramm Staubzucker daruntergezogen und zweihundert Gramm feingemahlene rohe Mandeln beigegeben. Dieser Guß wird dann dachförmig auf den vorgebackenen, etwas abgekühlten Johannisbeerkuchen gegeben. Bevor Sie ihn nun nochmals in den Ofen geben, bestreuen Sie ihn dünn mit Kristallzucker und lassen ihn dann in mittlerer Hitze fertig backen.

JOHANNISBEERKUCHEN ANDERE ART

FLAN AUX GROSSEILLES AUTRE MANIÈRE

Sie verwenden Mürbteig, den Sie aber nicht wie vorher anbacken, sondern Sie bestreuen ihn gleich mit einer dünnen Schicht Biskuit- oder Hefeteigbrösel und geben die Johannisbeeren direkt mit der geschlagenen Masse vermischt auf den Teig, bestreuen ihn diesmal nicht mit Zucker, sondern geben ihn gleich in den mittelheißen Ofen, wo er so gebacken wird, daß er auch von unten Farbe hat.

APFELKUCHEN

FLAN AUX POMMES

Der Apfelkuchen erfordert, gerade auch wenn er einfach zubereitet wird, Sorgfalt und Können. Am liebsten verwende ich hierfür Mürbteig mit Mandeln. Ich mache die Ränder höher, das heißt, ich stülpe sie etwas

über den Ringrand hinaus und schneide nach dem Backen das Überstehende ab.

Man wählt große reife Tafeläpfel und zerteilt sie nach dem Schälen in sechs Teile, denn wenn man sie nur viertelt, läßt sich das Gehäuse nicht restlos entfernen. Da sich beim Entfernen des Gehäuses Zacken bilden, die beim Aufsetzen auf den Teig eindrücken würden, schneide ich die Apfelscheiben vorher glatt. Nachdem ich noch einige kleine Einschnitte in die Rücken der Apfelstückchen gemacht habe, setze ich sie ringförmig in die ausgelegte runde Form, bestreue sie mit einer Handvoll kleiner, gut gereinigter Sultaninen und füge folgenden Guß darüber, der die Äpfel jedoch nicht überdecken darf:

Man schlägt zwei ganze Eier mit sechzig Gramm Zucker schaumig, fügt ein Zehntelliter Rahm, ein Zehntelliter Milch, das Abgeriebene einer Zitrone, zwei Eßlöffel Weizenpuder und dreißig Gramm Nußbutter dazu. Die Butter läßt man auf dem Herd gelblich werden und gibt sie kochend in die Masse.

Der Apfelkuchen braucht bei gelinder Hitze fünfzig Minuten. Wichtig ist, daß auch der Boden gut gebacken ist.

APFELKUCHEN MATHILDE

FLAN DE POMMES MATHILDE

Zum Apfelkuchen Mathilde präparieren Sie aus reifen Calville oder Reinetten eine Apfelmarmelade, der Sie feingehackten Ingwer und kleingeschnittene Schokoladeplättchen sowie einen kleinen Löffel Arrak beifügen. Mit dieser Marmelade bestreichen Sie ungefähr einen halben Zentimeter dick einen gebackenen niedrigen Mandelteigboden. Außerdem haben Sie halbierte und vom Kernhaus befreite Äpfel in etwa drei Millimeter dicke Scheiben geschnitten und in wenig Zuckersirup mit etwas Zitronensaft schnell weichgedünstet, aber so, daß sie ihre Form behalten. Mit diesen Äpfeln belegen Sie nun gleichmäßig ganz flach die Marmelade. Wenn alles gut abgekühlt ist, überziehen Sie den Kuchen mit Apfelgelee.

APFELKUCHEN MADAME PRAGER

FLAN DE POMMES MADAME PRAGER

Für den ausgezeichneten Apfelkuchen à la Madame Prager verwende ich reinen Blätterteig. Ich rolle davon zwölf Zentimeter breite, längere Streifen aus, gebe in die Mitte einen daumendicken Streifen Crème Pâtissière. Vorher poschiere ich halbe, vom Kernhaus gereinigte Calville oder Reinetten in trockenem Weißwein, jedoch nur kurz, lasse sie abtropfen und abkühlen und postiere sie der Reihe nach auf die Crème. Dann bestreiche ich diese mit halbflüssigem Quittengelee, bestreue sie

mit Makronenwürfelchen und bedecke die Schnitten mit Blätterteigstreifen, die ich etwas breiter halte, damit sie an den Seiten schließen. Den Rand des unteren Blätterteigstreifens habe ich vor dem Auflegen des zweiten mit Eigelb bestrichen, nun bestreiche ich auch noch den oberen Teil, bestreue das Ganze mit Kristallzucker und lasse es im heißen Ofen eine gute halbe Stunde backen.

Die Äpfel werden nicht nur wegen des Geschmackes vorher poschiert, sondern auch, weil sie roh aufgelegt kaum gar werden dürften.

ERDBEERKUCHEN

FLAN AUX FRAISES

Sie backen dünne Blätterteigböden, entweder lang oder rund, mit einem kleinen Rand. Eine dicke Crème double vermischen Sie mit ziemlich vielen, in feine Würfelchen geschnittenen Makronen und einem Eßlöffel Staubzucker, streichen sie auf den erkalteten Blätterteigboden und geben schöne große reife Walderdbeeren naturell darüber. Eine Parfümierung mit Alkohol ist nicht angebracht.

SCHNEE-EIER

OEUFS À LA NEIGE

Die Schnee-Eier sind eine beliebte, altbekannte Nachspeise, die in der Hauptsache in der Herrschaftsküche Verwendung findet; doch geben wir sie auch gerne im Restaurant.

Man bringt einen Liter Milch mit hundert Gramm Zucker und dem Viertel einer Vanillestange, das der Länge nach durchschnitten wird, zum Kochen. Acht frische Eier werden abgelassen, das Weiße zu einem festen Schnee geschlagen und hundertfünfzig Gramm Puderzucker beigefügt. Von diesem geschlagenen Eierschnee gibt man hühnereigroße Schaumklöße in die kochende Milch, nachdem man vorher die Vanille herausgenommen hat. Die Klöße läßt man zugedeckt auf der Seite des Feuers langsam fertig werden, nimmt sie dann mit dem Schaumlöffel heraus und legt sie auf ein reines Tuch oder Haarsieb.

Die Eigelb verrührt man mit der etwas abgekühlten Milch, fügt einen großen Eßlöffel Weizenpuder bei und erhitzt diese Crème unter ständigem Umrühren bis unter den Kochpunkt, damit die Eigelb wohl legieren, aber nicht gerinnen. Die Crème wird durch ein Spitzsieb passiert und in einer Porzellan- oder Kristallschale vollständig abgekühlt. Darauf legt man kreisförmig die Schnee-Eier und bringt sie kalt zu Tisch.

SCHNEE-EIER SUCHARD

OEUFS À LA NEIGE SUCHARD

Stellen Sie Schnee-Eier her wie oben, verwenden Sie aber die Milch zu irgend etwas anderem. Schlagen Sie für zehn Personen, für die das obige Maß berechnet ist, einen halben Liter dicken süßen Rahm und geben Sie vier Eßlöffel auf dem Reibeisen geriebene Suchard-Schokolade bei, setzen darauf die Schnee-Eier und bestreuen sie vor dem Servieren mit nicht zu fein gemahlenem Mandelkrokant.

SCHNEE-EIER FREIFRAU REISCHACH-SCHEFFEL

OEUFS À LA NEIGE BARONNE REISCHACH-SCHEFFEL

Stellen Sie die Schnee-Eier wie oben her, nur fügen Sie der Milch einen guten Teelöffel Schweizer Kaffeepulver bei, postieren die Eier auf der erkalteten Kaffeecrèmesauce, bestreuen sie mit frisch geriebener bester Schokolade und geben pro Person vier kandierte Veilchen dazwischen.

SCHNEE-EIER MARIE-THÉ

OEUFS À LA NEIGE MARIE-THÉ

Sie bereiten blind gebackene, nicht zu kleine, aber niedrige Blätterteigtartelettes und bestreichen sie innen mit einem halbkalten Johannisbeergelee. Ananas und Makronen schneiden Sie in feine Würfelchen, beträufeln sie mit Likör Marie-Brizard und vermischen sie kurz vor dem Servieren mit einem Löffel dicken Rahm.
Die abgekühlten Schnee-Eier überziehen Sie mit einer Schokoladenglasur, wie wir sie für Eclairs au Chocolat herstellen. Die Tartelettes füllen Sie mit dem präparierten Salpicon und setzen das überzogene Schnee-Ei darauf.

CRÈME-SPEISEN

LES CRÈMES

Besonders im Sommer sind die erfrischenden Crème-Speisen sehr willkommen. Sie stellen eine Spezialität der einfachen französischen Küche dar. Man kann sie allenthalben als Crème en pot in Einzeltöpfchen, für jeden Gast mit verschiedenem Geschmack, sei es Vanille, Orange, Zitrone, Schokolade oder Haselnuß, erhalten. Diese Art Crème parfümiert man am besten nicht mit Likören, sondern bringt sie in ihrem eigenen Geschmack leicht und luftig zu Tisch, so daß sie der Gast bequem auslöffeln kann.

Anders verhält es sich bei den gestürzten Crèmes. Doch will ich mich auch über sie nicht erschöpfend auslassen, sondern nur diejenigen anführen, die ich als besonders gut und für unser Restaurant passend finde.

GESTÜRZTE KARAMELCRÈME

CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL

Sie kochen einen Liter Milch mit dem Viertel einer durchschnittenen Vanilleschote und hundertachtzig Gramm Puderzucker auf. Vier ganze Eier und sechs Eigelb zerschlagen Sie gut in einer Schüssel, rühren die kochende Zuckermilch langsam dazu, so daß die Eier binden und passieren diese Masse durch ein feines Spitzsieb.

Vorher haben Sie ein halbes Pfund Zucker mit wenig Wasser zu einem blonden Karamel gebrannt und die mit Olivenöl leicht bestrichenen Formen karamellisiert. Bei Zylinderformen genügt es, den Boden etwa zwei Millimeter dick mit dem Karamelzucker zu bedecken. Nachdem diese Formen ausgekühlt sind, wird die Masse eingefüllt und poschiert. Wir können es oft erleben, daß eine Karamelcrème Löcher hat. Das darf einem geschickten Koch nicht passieren. Es rührt davon her, daß viele die Crème einfach im Wasserbad in den Ofen geben und sie viel zu hastig kochen lassen.

Machen Sie es doch so: Stellen Sie die gefüllten Formen in eine Kasserolle, die so mit Wasser gefüllt ist, daß es die Formhöhe halb erreicht. Diese Kasserolle stellen Sie ihrerseits wieder in eine größere, die auch einige Zentimeter hoch mit Wasser gefüllt ist. Sie bringen diese zum Kochen, decken das Ganze zu und lassen die Crème renversée langsam an der Seite des Herdes fertig poschieren. Wenn Sie Ringformen verwenden, ist die Crème schon in ungefähr zwanzig Minuten fertig, eine große Serviceform braucht jedoch ungefähr eine Dreiviertelstunde.

Wir lassen diese Crème eiskalt werden und stürzen sie kurz vor dem Servieren. Den Rest des Karamelzuckers kochen Sie mit etwas Wasser auf, lassen auch ihn abkühlen und geben ihn dann um die Crème herum. Viele Kollegen garnieren diese vorzüglich schmeckende Crème noch mit Schlagrahm. Ich möchte das nicht empfehlen. Als Beigabe schmeckt am besten Blätterteiggebäck, seien es Prussiens oder Bâtons glacés.

GESTÜRZTE WEINCRÈME

SABAYON FROID

Präparation: Eine Flasche nicht sauren, guten Moselweines, ein Eßlöffel Weizenpuder, hundertachtzig Gramm Zucker, der Saft einer halben Zitrone, ein halbes Glas Jamaica-Rum, acht ganze Eier und sechs in kaltem Wasser eingeweichte Blatt Gelatine.

Der Wein wird mit dem Zucker, dem Zitronensaft, dem in Wasser aufgelösten Puder und den Eiern in einem Kupfer- oder Messingkessel auf schwachem Feuer langsam aufgeschlagen. Inzwischen wird die Gelatine beigegeben und zuletzt das Gläschen Rum. Diese Weincrème darf unter keinen Umständen kochen, sondern man nimmt sie in dem Moment, in dem sie bindet, beiseite, und kühlt sie mit einem halben Glas Wein sofort ab. An einem Nebentisch schlagen Sie dann bei geöffnetem Fenster die Crème ununterbrochen weiter und füllen sie schließlich in bereitgestellte, mit Mandelöl ausgestrichene Formen, um sie darin erkalten zu lassen und dann zu stürzen.

HASELNUSSCRÈME

CRÈME AUX NOISETTES

Hundert Gramm nicht zu alte Haselnußkerne werden im heißen Ofen unter öfterem Umwenden angeröstet, sobald sie bräunlich sind, herausgenommen und mit einem Tuch abgerieben, so daß sie von der braunen Haut ganz befreit sind. Sie werden dann fein gemahlen und mit hundertfünfzig Gramm Staubzucker, sieben Eigelb und einem halben Liter Milch, sowie sechs Blatt eingeweichter Gelatine und einem Gläschen Grand Marnier auf dem Feuer aufgeschlagen. Die Masse darf dabei nicht zum Kochen kommen, sondern muß in dem Augenblick, in dem sie bindet, zurückgenommen werden. Man schlägt sie daraufhin etwas kalt und mischt sie, sobald sie abgekühlt ist, vorsichtig mit einem halben Liter geschlagenen Rahm.

Diese Crème füllt man ebenfalls in mit Mandelöl ausgestrichene Formen, stellt sie kühl und stürzt sie vor dem Servieren auf eine Kristall- oder Porzellanplatte. Die meisten Kollegen garnieren alle diese Crèmes, in der Hauptsache des Aussehens halber, mit Schlagrahm.

GESTURZTE SCHOKOLADENCRÈME

CRÈME AU CHOCOLAT

Ein halber Liter Milch, hundertfünfzig Gramm kleingeschnittene Lindt-Schokolade, ein Viertelstängchen Vanille, hundert Gramm Staubzucker, sechs Eigelb und sechs Blatt eingeweichte Gelatine werden, wie oben, auf dem Feuer langsam aufgeschlagen. Die Crème darf ebenfalls nicht kochen, weil sie sonst gerinnt. Man läßt sie unter ständigem Schlagen abkühlen und zieht dann einen halben Liter Schlagrahm darunter. Die übrige Behandlung ist wie oben.

GESTÜRZTE ERDBEERCRÈME

CRÈME AUX FRAISES

Dreihundert Gramm reife Walderdbeeren werden durch ein feines Haarsieb gestrichen; zweihundert Gramm Zucker, sechs Blatt eingeweichte Gelatine und ein halber Liter Milch bis zum Dickwerden auf gelindem Feuer aufgeschlagen. Nach dem Erkalten gibt man zuerst das Erdbeerpüree und dann einen halben Liter Schlagrahm darunter. Diese Crème schmeckt ausgezeichnet, ist aber etwas blaß. Wer will, kann mit einem Tropfen Breton Rouge nachhelfen.

GESTÜRZTE HIMBEERCRÈME

CRÈME AUX FRAMBOISES

Die Crème wird wie oben bereitet, nur die Erdbeeren durch Himbeeren ersetzt.

*

Zum Dekor dieser beiden Crèmes verwendet man nicht nur Schlagrahm, sondern belegt sie je nachdem mit ausgesuchten frischen Erdbeeren, beziehungsweise Himbeeren.

*

GEFRORENE SÜSS-SPEISEN

Uber die vielen Arten der Eisbomben, Mousses und Parfaits ist in den schon vorhandenen Werken ausführlich geschrieben. Ich möchte deshalb nicht näher auf sie eingehen. Sie kommen außerdem für das Restaurant weniger in Frage, mit Ausnahme der kleinen Eissoufflés, die sich auf der Basis von Rahmeis in Verbindung mit dem Mark und Aroma von verschiedenen Früchten oder Schokolade zubereiten lassen.

Man erwartet von uns auch neuere, in den allgemeinen Hotelküchen noch nicht bekannte, gefrorene süße Speisen. Sie sind meistens mehr oder weniger improvisiert und stützen sich hauptsächlich auf ein täglich frisch hergestelltes Vanilleeis. Das allbekannte Grundrezept von dreihundert Gramm Zucker auf einen Liter Milch scheint mir immer noch das beste zu sein. Nehme ich nur zweihundertfünfzig Gramm, wird das Eis leicht zu fest. Manche Pâtissiers verwenden viel mehr Zucker; dadurch wird das Eis wohl „schmiegsamer", möchte ich sagen, weil der Zucker eine Erhärtung nicht zuläßt, aber es ist übersüßt. Ich halte es für vorteilhaft, dem fertigen Vanilleeis nach dem Gefrieren ein entsprechend kleines Quantum Crème double beizufügen.

Etwas vielleicht Unbekanntes ist das Sellerieeis. Es schmeckt als Crèmeeis mit dem Zusatz von gekochtem Selleriepüree ganz ausgezeichnet.

Meine Versuche, auf diese Art auch Tomateneis herzustellen, haben mich nicht befriedigt, weil die Tomate allein zu nichtssagend ist, um dem Gefrorenen einen eigenen und angenehmen Charakter zu geben.
Über nationale Eisspezialitäten wie die Glace Napolitaine sprach ich schon in dem Abschnitt „Der Pâtissier", ebenso über Himbeergranit.
Was das Fruchteis anbelangt, betrachte ich es als erstes Gebot, ihm das jeweils entsprechende natürliche Aroma und den prägnanten Geschmack zu erhalten. Am besten stellt man es mit Hilfe eines Zuckerbarometers her.
Mit den üblichen mannigfaltigen Zubereitungsarten der Eisbecher beschäftige ich mich nicht näher. Ein tüchtiger Süßspeisenkoch stellt aus verschiedenem Eis, Getränken, Makronen oder Biskuits, Schokolade- oder Ananaswürfeln in Schnelle etwas Geschmackvolles her. Er kann dabei sogar Geschmacksgegensätze gegeneinander ausspielen; allerdings wird es keinem erfahrenen Pâtissier einfallen, zum Beispiel Mokkaeis mit Erdbeeren zusammenzustellen.

KÄSESPEISEN

Verdientermaßen behandle ich den Käse hier etwas ausführlicher als meine Kollegen in den Kochbüchern des letzten Jahrhunderts. Gewiß, im Restaurant fällt der Süßspeise oder dem Obst als Abschluß eines raffinierten Essens eine größere Bedeutung zu, aber vor allem die Männerwelt bevorzugt doch immer wieder den Käse. Voraussetzung dabei ist natürlich, daß man weiß, zu welcher Jahreszeit, aus welcher Stadt und von welcher Firma man das Nonplusultra an Qualität geliefert erhalten kann.
Jeder Restaurateur oder führende Koch, der nicht die Möglichkeit hat, direkt im gesegneten Frankreich kaufen zu können, braucht dort einen vertrauenswürdigen Fachmann, der seinen Stolz darin erblickt, das Beste für seinen Auftraggeber zu erwerben. Daß er dabei auch etwas verdienen will und muß, ist selbstverständlich.

Beim Wort Käse denkt der Durchschnittsmensch manchmal an etwas nicht gerade gut Riechendes, das Pilze enthält und teilweise schon eine gewisse Fäulnis in sich birgt. Manche sehen darin überhaupt etwas Minderwertiges. Aber ganz zu Unrecht, denn auch der Käse hat seine Tradition, und seine Spezialisten dürfen sich ebenso als Künstler bezeichnen, wie die Fabrikanten der berühmten Straßburger Gänseleberpastete. Das Geheimnis der Herstellung geht vom Vater auf den Sohn und den Enkel über; man muß sie von Jugend auf miterleben.
Die Behandlung und Aufbewahrung des Käses ist ein Kapitel für sich. Der richtige Briekäse zum Beispiel, zwischen schöne Strohmatten verpackt, kommt immer so zum Versand, daß er nachher erst noch zu einer gewissen Reife gebracht werden muß. An uns liegt es, die Temperatur des Raumes, in dem der Käse untergebracht ist, so zu regulieren, daß die Weiterentwicklung zur Reife gefördert oder auch gestoppt wird.
In Frankreich selbst haben wir dies allerdings nicht nötig, denn dort sorgt der Produzent oder Lieferant, zu dem man meist auf Grund jahrzehntelanger Geschäftsverbindung in einem Verhältnis von Treu und Glauben steht, dafür, daß wir täglich die verschiedenen Käsesorten „juste à point" erhalten.

Nun wird mich der Leser fragen: „Ja, welches ist denn überhaupt der beste Käse?" — Außer dem Brie haben wir in Frankreich den Camembert und noch viele andere, die uns gefallen, so den Pont-L'evêque, Cou-

lommiers, Port-Salut, Monsieur le Fromage und den Roquefort; die sogenannten Frischkäse, wie der Petit Suisse und der Gervais, sind ebenfalls nicht zu verachten.

Aber auch andere Länder haben hervorragende Spezialitäten. Da ist vor allem England mit seinem unübertrefflichen Stilton. Er ist eine Klasse für sich und verträgt Transport und Lagerung. Der gewissenhafte Kollege schneidet den oberen Deckel ab, stößt eine dicke Nadel an mehreren Stellen senkrecht bis in die Mitte ein und begießt den Käse mit weißem Portwein, von dem er nach und nach eine ganze Flasche in sich aufsaugt. Diese Prozedur nimmt vielleicht drei Tage in Anspruch; der Stilton erhält durch die Verbindung mit dem alten Portwein einen hervorragenden Geschmack. Ein solcher Käse wird natürlich nie geschnitten, sondern mit einem scharfen Silberlöffel ausgehöhlt und so dem Gast in schalenförmigen Scheiben auf den Teller gegeben.
Die Engländer haben aber auch noch andere bemerkenswerte Käse, vor allem den Chester, dessen großer Konkurrent der Alte Holländer ist. Beide haben ihren besonderen Charakter und schmecken am besten mit altem roten Portwein. Ein Beispiel, daß der Chester durch das Alter sehr gewinnen kann: Im Winter 1918 gerieten wir bei der Kellerinventur an eine Kiste, die zwar die Größe der anderen Weinkisten hatte, aber dem Kellermeister doch merkwürdig vorkam, so daß wir sie öffneten. Zu unserer Überraschung enthielt sie einen Käse von gewaltiger Dimension. Meine Befürchtung, daß dieser Chester durch die Jahre gelitten haben könne, schlug, nachdem wir die oberste Kruste abgenommen hatten, in das Gegenteil um. Meine alten Stammgäste fielen in dieser Zeit, wo es bei uns überhaupt keinen guten Käse gab, so darüber her, daß das Stück innerhalb von zwei Tagen vollständig ausgestochen war.

Auch Schweden und Norwegen bieten dem Käseforscher viel Interessantes, doch kommen die dortigen Sorten fast nur der eigenen Bevölkerung zugute. Die Italiener sind mit Recht stolz auf ihren Gorgonzola und ihren Parmesan, die Holländer auf ihren prachtvollen Edamer, und die Schweiz erfreut die ganze Welt durch ihren herrlichen, einzig dastehenden Emmentaler und ihren Gruyère.
Auch in Deutschland hat die Käsefabrikation in den letzten dreißig Jahren große Fortschritte gemacht. Besonders das bayerische Allgäu nahm die Gelegenheit wahr und hat Qualitäten hervorgebracht, die auch den ausländischen Fachleuten Achtung abnötigen. Die Voraussetzungen sind hier jedenfalls gegeben, es fehlt nur noch eine gewisse Tradition. Dem Almenvieh stehen hier die gleichen Würzkräuter zur Verfügung wie auf den besten Gebirgsweiden der Schweizer oder der französischen Alpen. Die Güte des Käses hängt ja nicht nur vom Fettgehalt der Milch ab, sondern in noch viel höherem Maße von der Würzigkeit des Futters, das die Tiere in höheren Lagen vorfinden.

Nun müssen wir uns natürlich über die Art unterhalten, wie wir die schönen Käsesorten dem Gast in einer möglichst gefälligen und ansprechenden Form präsentieren. In einem ersten Restaurant darf nie etwas nach Geiz oder kleinlicher Berechnung aussehen.
Den Briekäse lasse ich im ganzen servieren, möglichst auf einer großen Porzellanplatte, so daß der Gast so viel davon essen kann, wie er will. Der eine wird kräftiger, der andere bescheidener zugreifen, so daß sich die Rechnung ausgleicht.
Beim Camembert verfahre ich anders. Die Unart, aus dem schönen runden Stück ein Dreieck herauszuschneiden, ist sehr schwer zu bekämpfen. Vorausgesetzt, daß der Gast nicht überhaupt den ganzen Käse wünscht, schneide ich ihn einfach in Scheiben, zuerst eine kleine von der äußeren Rinde und dann so weiter, und behandle ihn nicht wie einen Kuchen. So ein etwa drei Millimeter dickes Stück, über den ganzen Käse hinweggeschnitten, schmeckt auch viel besser als ein Dreieck, das außen in der Hauptsache aus Kruste besteht.
Den Roquefort oder Gorgonzola haben wir auf Brettchen bereitstehen und schneiden davon so viel ab, wie der Gast wünscht; allerdings ist es in einem größeren Betrieb bequemer, sie in der kalten Küche zu schneiden und, appetitlich mit einigen Radieschen umlegt, auf einem kleinen Holzteller anzurichten.
Den mit weißem Portwein durchtränkten Stilton hüllt man in eine Serviette ein, gibt ein dünnes weißes Seidenband darum und setzt ihn dem Gast löffelweise ausgestochen vor. Auch davon mag er so viel genießen, wie ihm schmeckt.
Beim Chester oder Alten Holländer wünscht der Kenner ein großes Stück vor Augen zu haben und sich davon abschneiden zu lassen. Man bedient sich dazu eines speziell hergestellten Käsehobels. Nicht jeder läßt sich gerne eine portionsweise Zuteilung gefallen. Für viele ist das wichtigste, einen allerbesten altgelagerten „Fine Old Port" dazu zu bekommen.

Zu diesen Käsesorten reicht man nicht zu großen weißen, in einzelne Stauden verteilten, sogenannten englischen Sellerie. An ihm wird ebensoviel gesündigt wie an anderen schönen Dingen, die man allzulange vorrätig hält, ohne sich zu überlegen, was dadurch an Qualität verlorengeht. Von diesen herrlichen Selleriestauden schmecken nur die zarten inneren Teile. Sie dürfen aber nicht tagelang im Eiswasser herumschwimmen, denn dadurch werden sie geschmacklos und ausgelaugt. Man darf ihnen ihren verhältnismäßig rohen, man kann sagen groben Geschmack nicht nehmen. Man benützt Sellerie- oder anderes Salz dazu und gibt wenig frische Pfeffermühle. Der Genießer stellt sich nichts Weichliches darunter vor, sondern will darauf beißen können; er wird auch nie ein Messer dazu verwenden.
Zu den weicheren Käsen verlangt der Kenner nie Butter, denn der Edel-

käse braucht das nicht. Wohl müssen aber neben Bauernbrot und Pumpernickel kleine Salzbrezelchen und ein herbes Biskuit zum Knabbern zur Verfügung stehen, sowie gute Radieschen. Wenn diese kleiner sind, geben wir sie mit kurz abgeschnittenen Laubstielen zu Tisch. Die größeren lassen wir ebenfalls an den Blättern, schälen sie aber und setzen sie in eine kleine Schale mit Eisstückchen.

Über die Art und Weise, wie der Emmentaler serviert werden soll, gehen die Meinungen auseinander. Wenn er richtig gepflegt ist, bringt er in seinen Löchern immer eine kleine Träne mit. Er wird so dünn wie möglich geschnitten, so daß man durch ihn gewissermaßen die Zeitung lesen kann. Wünscht aber der Gast ein dickes Stück, gut, dann soll er es haben. Zum Emmentaler reiche ich sehr gern das echte schwedische Knäckebrot, das einen bescheidenen Anisgeschmack mitbringt. Feinste Süßrahmbutter daraufgestrichen, der Käse in ganz dünnen Scheiben darübergelegt und ein Hauch Pfeffermühle darübergegeben: so ist es eine Delikatesse.
Vielfach pflegt man dem Gast auf einem großen Plateau gleichzeitig vier oder fünf verschiedene Käsesorten darzubieten. Ich bin nicht dafür; denn dieses Plateau sieht zwar zunächst gut aus, aber schon nach dem dritten Tisch ist es für das Auge keineswegs mehr erfreulich.

*

Ich komme nun zu der einzigen kalten Käsespeise, die ich wirklich schätze, es ist der

SELLERIE MIT ROQUEFORT
CÉLÉRI AU ROQUEFORT

Statt Roquefort können Sie auch Gorgonzola verwenden. Sie zerquetschen den Käse mit feinster Tafelbutter und einer Prise Paprika und bespritzen damit mittels einer Sterntülle die inneren „Stängchen" — der Franzose nennt sie coeurs de céléri — der Länge nach, legen diese auf frisch gemahlenes Eis und servieren sie im letzten Augenblick, auf einer Serviette angerichtet. Dickere Stauden, die schon Fäden ziehen oder „graupelig" schmecken, kommen dafür nicht in Frage. Man ißt ja auch nicht viel davon; es ist eigentlich eine nette angenehme Spielerei nach einem hervorragenden Essen. Mit dieser Platte und einem Glas alten Tokaier bringt man eine schöne Mahlzeit zu einem angenehmen und raffinierten Abschluß.

*

Was die warmen Käsespeisen anlangt, glaube ich, meinen lieben Lesern und Kollegen einige reizvolle, eigene Zusammenstellungen preisgeben zu können.

KÄSETOAST SCHOTTISCHE ART

CROÛTE À L'ÉCOSSAISE

Englische Brotscheiben, von denen Sie die Kruste entfernt haben, rösten Sie in Butter. Sie rühren geriebenen Parmesan mit etwas Paprika und und einigen Eigelb zu einem dicken Püree.
In die Mitte jeder Brotscheibe spritzen Sie ungefähr einen Kaffeelöffel dieser präparierten Käsemasse und setzen eine halbe konservierte Birne darauf, selbstverständlich mit dem inneren Teil nach unten. Weiterhin präparieren Sie eine Sauce Mornay (legierte Béchamelsauce) und kochen sie mit einem halben Gläschen Scotch Whisky ein. Sie lassen die Sauce halb erkalten, damit sie gut maskiert, und überziehen die Birne mit dieser Sauce.
Sie stellen den Toast dann warm, bestreuen ihn gut mit Parmesan und glacieren unter dem Salamander.

CRÊPES AU PARMESAN WALTERSPIEL

Sie bereiten einen einfachen Eierkuchenteig. Eine dünne Scheibe Emmentaler schneiden Sie in kleine Würfelchen und mischen ihn unter die Masse. Von dieser Masse bereiten Sie einen kleinen, nicht zu dünnen Eierkuchen. Sie mischen unter einen Eßlöffel dicken Crème double einen halben Löffel Parmesankäse und einen Eßlöffel Bier. Sie streichen dies auf den Eierkuchen und setzen ihn auf eine gebutterte Metallplatte. Sie bestreuen das Ganze zuerst mit Parmesankäse und dann mit nicht zu wenig Paprika, geben noch etwas Bier außen herum und glacieren den Eierkuchen unter dem Salamander. Er wird, schön braungelb, sofort zu Tisch gebracht.
Vorsichtig, unter Benutzung von zwei Gabeln, hebt man ihn vor dem Gast auf den Teller, so daß der Spiegel ganz bleibt. Das Bier, das sich inzwischen mit dem Käse vermischt hat, wird um den Eierkuchen herumgegeben. Salz braucht diese köstliche Käsespeise nicht, weil der Käse genügend mitbringt. Es ist zu raten, die heiße Platte auf eine zweite zu stellen, damit der Kellner sich nicht die Finger verbrennt.
Für eine größere Anzahl von Personen setzt man die Eierkuchen nebeneinander, ohne daß sie sich berühren, auf große gebutterte Silberplatten und behandelt sie wie oben.

KÄSESCHNITTEN CUMBERLAND

CROÛTES DE FROMAGE CUMBERLAND

Sie rösten wie oben dünne, nicht zu kleine Scheiben englisches Kastenbrot, nachdem Sie die Kruste entfernt haben, in gelber Butter an, lassen sie abkühlen, bestreichen sie dünn mit englischem Orange-Jam und belegen sie mit einer etwa drei Millimeter dicken Scheibe Roquefort- oder Gorgonzolakäse.

Sie kochen je ein Drittel Sauce Béchamel, Sauce Soubise und englisches Bier dick ein, nehmen die Sauce beiseite und legieren sie mit einem Eigelb pro Person.

Mit dieser Sauce maskieren Sie die einzelnen Schnitten, lassen diese erst im Ofen von unten herauf warm werden, bestreuen sie dann im letzten Moment mit Parmesan und glacieren sie unter dem Salamander.

KÄSESTREIFCHEN

PAILLETTES AU FROMAGE

Es gibt eine Reihe von Variationen, die als Käsestangen bezeichnet werden. Ich möchte aber nur die folgenden, auf der Basis von Blätterteig, empfehlen, die nach meinem Empfinden die besten sind.

Sie walken in einen Blätterteig halb Parmesan und halb geriebenen Gruyère, soviel er gerade aufnehmen kann, würzen ihn gut und sparen dabei nicht mit Paprika. Dann schneiden Sie dünne Stäbchen und drehen sie spiralenförmig, so daß sie wie Korkzieher aussehen, bestreichen sie leicht mit zerschlagenem Ei und backen sie in sehr heißem Ofen knusprig heraus.

KÄSETÖRTCHEN

RAMEQUINS

Nicht zu niedrige, glatte Metallförmchen legen Sie dünn mit Blätterteig aus. Sie können dafür Blätterteigreste verwenden, die bei der Herstellung von Vol-au-vents oder dergleichen übrigbleiben. Den Teig lassen Sie oben ein bißchen überstehen und geben in jedes Förmchen einen Mittellöffel von in kleine Würfel geschnittenem Gruyère. Sie stellen eine Art Royale her, bestehend aus einem Viertelliter Rahm, einem Viertelliter Milch, sechs ganzen zerschlagenen, durchpassierten Eiern, einer guten Prise Paprika und hundertfünfzig Gramm geriebenem Parmesankäse. Sie füllen die Tartelettes damit und backen sie so aus, daß sie nicht nur von oben Farbe bekommen, sondern daß auch der Teig nicht mehr weich und „matschig" schmeckt.

GEBACKENE KÄSEPASTETCHEN

PETITS PÂTÉS DE CAMEMBERT FRITS

Zwei reife Camemberts putzen Sie und streichen sie durch ein grobes Sieb, verrühren sie darauf tüchtig mit zwei ganzen Eiern, einem Eßlöffel Rahm, einem Eßlöffel Weizenmehl und zwei Eßlöffel Bier, fügen eine kleine Prise Paprika bei und stellen die Masse auf Eis.

Sie stechen sehr dünn ausgerollten Blätterteig mit einem gezackten Aus-

stecher von etwa fünf Zentimeter Durchmesser aus, bestreichen die eine Hälfte mit Ei, geben einen kleinen Löffel der Käsemasse in die Mitte, bedecken mit einer Blätterteigscheibe, die Sie mit dem Rücken eines etwas kleineren Ausstechers andrücken. Vor dem Backen bestreichen Sie die Pastetchen oben mit zerschlagenem Ei, verwenden jedoch nicht zu viel, damit es nicht an den Seiten herabläuft.

KÄSEKRAPFEN LIEBIG

PETITS CHOUX LIEBIG

Sie stellen einen Brandteig her; das heißt, Sie lassen einen halben Liter Wasser, hundertfünfundzwanzig Gramm Butter und fünf Gramm Salz zusammen aufkochen, fügen der kochenden Flüssigkeit schnell dreihundertfünfundzwanzig Gramm frisch gesiebtes Weizenmehl unter ständigem Umrühren bei und rühren so lange auf gutem Feuer, bis sich der Teig von der Kasserolle löst. Dann nehmen Sie ihn beiseite und geben nach einigen Minuten sechs bis sieben Eier bei, eines nach dem anderen. Von diesem Brandteig spritzen Sie kleine Choux auf ein gewachstes Backblech, lassen sie fünf bis zehn Minuten stehen, bestreichen sie mit Eigelb, um sie dann mit Parmesan zu bestreuen. Man dressiert diese Choux so klein, daß man sie unzerteilt in den Mund stecken kann.

Gleichzeitig bereiten Sie folgende Füllung: Eine entsprechende Menge Gorgonzola oder auch Roquefort drücken Sie durch ein Sieb, würzen mit wenig Paprika, fügen einen Löffel Liebigs Fleischextrakt und zwei Löffel dicken süßen Rahm bei, rühren kräftig durch und füllen damit mittels einer kleinen spitzen Blechtülle das Innere der Krapfen.

KÄSEKRAPFEN FRANZÖSISCHE ART

PETITS CHOUX À LA FRANÇAISE

Die Krapfen werden wie vorher präpariert, die Füllung besteht jedoch aus reiner, sehr dicker eiskalter Crème d'Issigny, ohne Salz oder Gewürze.

SPRITZKUCHEN TURINER ART

ECLAIRS DE FROMAGE TURINOISE

Die Spritzkuchen nach Turiner Art werden länglich und nicht zu groß dressiert, auf einer Seite aufgeschnitten und mit folgender Füllung versehen:

Ein Glas Wermut lassen Sie zur Hälfte einkochen, fügen einen Teelöffel Geflügelglace und einen Hauch Safran bei, lassen abkühlen und vermischen mit durchpassiertem Gorgonzola.

KÄSEGALETTEN

GALETTES AU FROMAGE

Zu den Käsegaletten präparieren Sie einen Teig aus eineinhalb Pfund Weizenmehl, einem halben Pfund Butter, einem Viertelpfund Parmesan, einem Viertelliter Rahm, einem Ei und einer Prise Paprika. Aus diesem Teig stechen Sie etwa talergroße, runde Galetten aus und backen sie bei guter Hitze an.
Sie reinigen ein entsprechendes Stück nicht zu weichen Fromage de Brie, drücken ihn durch ein Drahtsieb, bestreichen mit diesem Mus etwa zwei Millimeter dick eine Galette und setzen eine zweite darauf. Vor dem Ausbacken bestreichen Sie diese zusammengesetzten, gefüllten Galetten oben mit Eigelb und streuen wenig geriebenen Parmesan darüber.

GEBACKENER EMMENTALER

FROMAGE D'EMMENTHALE FRIT

Emmentaler Käse schneiden Sie in nicht zu lange, drei Millimeter dicke Scheiben. Er verlangt weder Salz noch Gewürz. Die Scheiben bestreichen Sie auf beiden Seiten mit zerschlagenem Eigelb und belegen sie auf jeder Seite mit einem Anchovisfilet so, daß diese am Käse festkleben. Nach zwanzig bis dreißig Minuten wenden Sie diese Käseschnitten zuerst in Weißmehl, dann in geschlagenem Ei und panieren sie mit frischem Mie de pain. Diese Schnitten backen Sie dann kurz vor dem Gebrauch in reinem Schweineschmalz oder geklärter Butter heraus. Ich rate ab, eine Ölfritüre zu verwenden, denn das Olivenöl verbindet sich nicht recht mit dem Käse.

Diese Platte ist etwas scharf, wir können deshalb auch nur ein Anchovisfilet verwenden. Wir geben gebackene Petersilie dazu. Am späten Vormittag mit einem Gläschen hellen Bieres schmeckt dieses Gericht ausgezeichnet.

GEBACKENER CAMEMBERT

CAMEMBERT FRIT

Am besten verwenden wir dazu die schon geteilten Stücke eines reifen, vollfetten Camemberts. Wir schaben ihn, ohne jedoch die Kruste zu entfernen, und bestreuen ihn mit einer Prise Zucker, mit Paprika gemischt. Den Camembert wenden wir in Mehl, geschlagenem Ei und panieren ihn mit frischem Mie de pain. Er wird darauf in ausgelassener Butter oder in reinem Schweineschmalz herausgebacken. Die Backdauer muß kurz sein, weil sonst die flüssige Käsemasse durchbricht. Man gibt ihn mit gebackener krauser Petersilie so schnell wie möglich heiß zu Tisch.

KÄSEAUFLAUF

SOUFFLÉ AU FROMAGE

Wenn wir vom Käseauflauf sprechen, müssen wir genau auseinanderhalten, ob wir dieses schöne und gesunde Gericht vor dem Essen, gewissermaßen als Appetitanreiz, oder hinterher, als leichten und fast unbelastenden Schlußeffekt, reichen wollen.

Im ersteren Fall bleiben wir auf der Basis des Brandteiges (Pâte à choux). Der Auflauf wird kompakter und schmeckt durch die braune Kruste herzhafter. Einer meiner früheren Kollegen beträufelte ihn kurz vor dem Servieren mit wenig Whisky. Ich persönlich bin nicht dafür. Jedenfalls darf auch dieses Käsesoufflé nicht zu massig und sättigend zubereitet werden, denn es muß eine Vorspeise bleiben.

Unter den vielfältigen Rezepten für Käseauflauf erscheint mir das folgende am besten:

Sie lassen in einer Kasserolle hundertfünfzig Gramm Butter zergehen, nehmen das gleiche Quantum frisch gesiebtes Weizenmehl dazu, lassen es zusammen etwas anrösten, rühren dann nach und nach ein Viertelliter kochende Milch darunter, geben achtzig Gramm geriebenen Parmesan und achtzig Gramm ebenfalls geriebenen Gruyère dazu und rühren alles zusammen gut ab. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, rühren Sie nach und nach sieben Eigelb ein und ziehen darauf den gut ausgeschlagenen Schnee darunter. Salz bringt der Käse genügend mit. Es bleibt den Kollegen überlassen, ob sie den Geschmack mit frisch gemahlenem weißen Pfeffer oder mit Paprika heben wollen.

Diese Masse füllen Sie in eine feuerfeste ausgebutterte Porzellanform und geben sie im richtigen Moment in den Ofen. Der Auflauf benötigt für acht Personen kaum eine halbe Stunde. Viele geben ganz kleine Würfelchen von Schweizer Käse darüber, die dann beim Backprozeß schmelzen und der Kruste einen ausgezeichneten Geschmack vermitteln.

KÄSEAUFLAUF ANDERE ART

SOUFFLÉ AU FROMAGE AUTRE MANIÈRE

Für diesen leichteren Käseauflauf, der als Nachtisch geeignet ist, empfehle ich, wie für die anderen leichten Soufflés, ihn auf der Basis der Crème pâtissière herzustellen, und dazu nur Parmesan oder auch das gleiche Quantum geriebenen Emmentaler zu verwenden.

Bringen Sie ein Viertelliter Milch, fünfundsiebzig Gramm Butter, fünfundsiebzig Gramm Kartoffel- oder Weizenpuder und hundertfünfzig Gramm geriebenen Parmesankäse unter heftigem Umrühren zum Kochen, kühlen diese Masse dann einige Minuten ab und fügen nach und nach sechs Eigelb sowie den Schnee dazu. Sie würzen mit Paprika, nicht

aber mit Cayenne. Vor dem Backen bestreuen Sie das Ganze mit geriebenem Parmesan. Wenn Sie sorgfältig arbeiten, werden Sie mit diesem Soufflé sicher Erfolg haben.

KÄSEAUFLAUF AUF BESONDERE ART

SOUFFLÉ DE FROMAGE SPÉCIAL

Für diesen Auflauf verwenden Sie keine feuerfeste Porzellankasserolle, sondern eine große silberne Gemüseschale, die Sie ausbuttern und mit dünn ausgerollten, zwei Zentimeter breiten Blätterteigstreifen, immer schräg gegeneinander, gitterförmig auslegen. Das Ganze füllen Sie daraufhin mit der oben angegebenen leichten Soufflémasse, zu der Sie aber nicht Milch, sondern kräftiges, dunkles Bier und statt fünfundsiebzig Gramm Kartoffel- oder Weizenpuder hundert Gramm verwenden.

GEBACKENE KÄSESTANGEN BARONESSE KITTY ROTHSCHILD

BÂTONS DE FROMAGE BARONESSE KITTY ROTHSCHILD

Sie präparieren Hefeteig wie zu Hörnchen, rollen ihn mit ziemlich viel Parmesankäse ein und schneiden mit dem Kuchenrädchen längliche, zwei Zentimeter breite Stängchen aus, die aber nicht zu massiv sein dürfen. Diese Stängchen lassen Sie reif werden und backen sie dann in bestem Schweineschmalz heraus.

Die gebackenen Käsestangen schneiden Sie auf der Seite vorsichtig auf und füllen Sie der ganzen Länge nach mit einer Mischung aus bitterer Orangenmarmelade und durchpassiertem Camembert, und zwar so, daß die Füllung von außen nicht in Erscheinung tritt. Diese Stängchen werden warm gereicht.

LOTHRINGER KÄSETÖRTCHEN

TARTELETTE LORRAINE

Etwa ein Pfund Zwiebeln in feine Scheiben und ein Viertelpfund mageren Speck in feine Würfelchen schneiden, mit einem Eßlöffel Butter langsam weich dämpfen und Farbe nehmen lassen, einen halben Liter Milch auffüllen, mit Paprika würzen, aber wenig Salz beigeben, fünfundsiebzig Gramm Emmentaler und fünfundzwanzig Gramm Gruyère in kleine Würfelchen geschnitten, feingeschnittenen Schnittlauch und eine kleine Prise Cayenne dazugeben. Zuletzt sieben ganze Eier, eins nach dem anderen hineinschlagen.

Diese Masse füllen Sie in kleine Tarteletteförmchen, die Sie mit Pâte brisée dünn ausgelegt haben, und backen sie alsdann in guter Hitze heraus. Am besten schmecken sie des Mittags warm, man kann sie jedoch auch kalt essen.

ANHANG

ÜBER DAS ABHÄNGEN VON FLEISCH, WILD UND GEFLÜGEL

Das sogenannte Abhängen von Fleisch, Wild und Geflügel aller Art betrachte ich als eine Überlieferung, die aus der Not der Zeit ein Gebot machte. Gut ventilierte Kühlräume, wie sie uns heute selbstverständlich sind, gab es früher nicht; man hing deshalb alles in den Eiskeller und versuchte, es dort so lange wie möglich der Küche dienstbar zu halten. Aber wenn einer glaubt, daß ein altes Tier wieder jung wird, wenn es wochenlang — bis zum Schimmligwerden — im Kühlraum hängt, so befindet er sich in einem großen Irrtum. Es ist einfach unglaublich, welch ein Unsinn sich auf diesem Gebiete selbst bei ernst zu nehmenden Fachleuten breitgemacht hat.

Alles Getier, das uns die Natur in so großer Auswahl zum Genuß anbietet, ist von seiner Ernährung, von den Wasser- und Luftverhältnissen und vielen anderen Umständen abhängig. Deshalb erkennen wir objektiv an, daß manches in anderen Ländern besser gedeiht und schmeckt als bei uns — und umgekehrt. Während der Fasan in Frankreich mit Recht als der königliche Vogel bezeichnet wird — unser schlesischer und böhmischer kann am Ruhm des französischen nichts ändern —, ist das deutsche Rebhuhn dem französischen im Geschmack überlegen. Schnepfen, Wachteln, Krammetsvögel und Ortolane dagegen scheinen mir in Frankreich besser zu sein als bei uns. Haselhuhn und Birkwild wieder sind in den Nordstaaten Europas von ganz besonderer Qualität.

Ein glatter Unfug ist es jedoch, wenn man meint, all dieses prächtige Wildgeflügel müsse man erst halb in Fäulnis übergehen lassen, um seinen Geschmack zu veredeln. Wie herrlich schmecken doch in Norwegen frisch geschossene junge Haselhühner, mit Wacholder scharf gebraten. Oder welche Delikatesse ist junges Birkwild in saurem Rahm weichgedünstet! Aus einem jungen Fasanenhahn macht ein Kochkünstler mit Gänseleber, Trüffeln oder anderen schönen Dingen ein prachtvolles Gericht, ohne daß er dieses Tier so lange lagern läßt, bis es grün wird oder gar schon Würmchen hat. Gewiß, das Wildgeflügel gewinnt durch ein im Federkleid acht bis zehn Tage dauerndes Aufhängen in frischer Zugluft. Das geflügelte Wort „faisandé", auf gut deutsch gesagt „schon etwas anrüchig", hat mit raffiniertem Geschmack nichts zu tun.

Das gleiche gilt für Reh- und Schwarzwild. Ein junger Rehbock, dem im Mai oder Juni die Natur einen so reichen Tisch gedeckt hat, daß er von allem nur das Beste sich abzupft, ist feist und gut bei Wildbret. Er braucht nicht erst wochenlang in kühlen Räumen herumzuhängen; schon vom dritten Tage ab ist sein Rücken, schön gespickt und richtig gebraten,

eine Freude für jeden Jäger und Genießer. Ein Frischling kann etwas länger hängen, aber auch er schmeckt in der ersten Woche besser als später.

Am meisten wird jedoch mit der Kühlung und Ablagerung beim Rindfleisch gesündigt. Bei einem erstklassigen Stück halte ich eine länger als drei Wochen dauernde Lagerung für unrentabel und schädlich. Was hat man denn davon, wenn man alles Äußere wegschneiden muß, um schließlich ein wohl zartes, aber nach Leiche schmeckendes Stück übrigzubehalten? In England, in der Normandie oder in anderen auf Mastvieh spezialisierten Ländern wird es keinem Menschen einfallen, junge Mastochsen zuerst halb anfaulen zu lassen, um sie dann erst an den Spieß zu stecken oder auf dem Rost zu braten. Am wildesten übertreiben diejenigen, die bestes junges Mastochsen- oder Rindfleisch, sogar, wenn sie es kochen oder in Rotwein dämpfen wollen, vorher erst schmierig werden lassen. So etwas ist geradezu strafbar.
Das beste gekochte Rindfleisch erhielt ich in Wien. Es stammt dort meist von zweieinhalb- bis dreijährigen Tieren der Pienzgauer Rasse, die nicht im Stall, sondern auf den Almen oder Gebirgsweiden schlachtreif gemästet werden. Das Aroma der würzigen und kräftigen Alpenblumen überträgt sich auf das Fleisch und ist durch nichts zu ersetzen. In der Schweiz, im Elsaß und in Baden verwendet man auch das Fleisch junger weiblicher Tiere zum Kochen. Dieses Fleisch ist heller und sieht daher besser aus. Besonders gut schmeckt auch das durchwachsene Fett mit etwas grobem Salz. In vielen Privathäusern gibt es dort als ersten Gang nach der Suppe täglich gekochtes Rindfleisch vor dem Braten. Dazu eignet sich allerdings beim Rind wie beim Ochsen nur muskulöses, von Fett durchwachsenes Vorderfleisch. Eine Ausnahme bildet die Culotte de boeuf, in Deutschland meist mit Tafelspitz bezeichnet, die eine großartige Delikatesse sein kann.
Wie gesagt, all dies kann, sorgfältig behandelt, wunderschön sein; aber nur, wenn die Tiere vor nicht länger als ein bis zwei Wochen geschlachtet sind.

Die Verhältnisse in den Tropen oder in subtropischen Ländern erfordern es manchmal, besonders in kleinen Städten, daß das Fleisch schon achtundvierzig Stunden nach dem Schlachten verarbeitet werden muß. Wenn dieses Rindfleisch weder gekocht noch gebraten an den Wohlgeschmack des unsrigen herankommt, so liegt das nicht an der fehlenden Ablagerung oder derartigen Ursachen, sondern an den Futterverhältnissen. In Uruguay, Argentinien oder Paraguay beispielsweise steht als einzige Weidenahrung nur die sogenannte Alfalfa zur Verfügung, die wohl ein sehr eiweißhaltiges Grünfutter abgibt, der aber die Blumen, die Blüten, die Kräuter und die ganze Mannigfaltigkeit der guten europäischen Weiden vollständig fehlen.

Ausgezeichnetes Ochsenfleisch hat Nordamerika. Die Zentrale dafür ist Chikago, das den ganzen Norden der United States beliefert. In der Hauptsache kommt das sogenannte Gilled Beef, das außen leicht angefroren ist, in den Handel. Ich würde dieses prachtvolle Fleisch lieber frisch verarbeiten. Doch möchte ich mir hierüber kein Urteil erlauben. Vielleicht erfordern es die dortigen Verhältnisse, die Ware erst anzufrieren. Auch über das sogenannte Gefrierfleisch, das die großen Fleischexport-Companien aus Südamerika und Australien in Spezialschiffen nach Europa verfrachten, möchte ich kein präzises Urteil aussprechen, doch steht eines fest: durch das Gefrieren und Wiederauftauen werden wertvolle Bestandteile des Fleisches vernichtet. Immerhin ist erstklassiges Gefrierfleisch bestimmt besser als das Fleisch von mageren alten Tieren in Europa.

ÜBER DAS TÖTEN DER TIERE

Es ist endlich an der Zeit, den alten Greuelmärchen vom Martertod der armen Tiere in der Küche entgegenzutreten. Früher mögen sie wohl einige Berechtigung gehabt haben, jetzt sicher nicht mehr. Der Koch, den wir mit Recht als Künstler bezeichnen, ist heute ein gebildeter und zumeist international geschulter, nicht aber ein herzloser Mensch. Er hat Mitleid mit den Tieren und wird ihnen möglichst gar keine oder nur die kürzesten Schmerzen bereiten.

Manche warmen Hummergerichte lassen sich nur aus springlebenden Hummern bereiten. Doch wird man deshalb nicht etwa dem lebenden Hummer die Scheren ausreißen, sondern ihn mit einem größeren, haarscharfen Messer durch einen Schnitt in zwei Teile teilen und damit schlagartig töten.

Viel ist auch die Rede von der Qual der Auster, wenn sie plötzlich aufgebrochen wird. Jedenfalls ist dieser Schmerz ein kurzer. Wenn die Austern an warmen Sonnentagen geöffnet an den Bänken liegen und ihre Feinde, besonders die Seekrebse sie dabei überraschen, erleiden sie einen viel schlimmeren Tod.

Auch dem Frosch, den wir durch einen starken raschen Schlag des Kopfes gegen eine Holzkante töten, wird der Tod leichter als beim Storch, der ihn langsam zerquetscht und verschlingt.

Die Weinbergschnecke, die wir ja nur gedeckelt verarbeiten, wenn sie sich im Winterschlaf befindet, wird nie roh aus ihrem Gehäuse herausgezogen, sondern in einen großen Kessel kochendes Salzwasser geworfen, wo sie sofort stirbt.

Viel hatte früher auch der Krebs zu leiden. Es war eine Roheit, ihn offen in heißem Olivenöl anzurösten, anstatt die Kasserolle auf starkem Feuer sofort hermetisch zu verschließen, wodurch er in wenigen Augenblicken getötet wird.

Schwierig ist der Aal zu töten. Die einfachste und sicherste Methode ist diese: Ein kräftiger junger Mann hält den Aal mit einem Tuch am hinteren Ende und schlägt ihn mit aller Kraft mehrmals auf den Steinboden. Der Fisch wird dadurch betäubt. Ein darauf folgender Messerstich hinter dem Kopf und das gleichzeitige Abhacken der Schwanzspitze ist nach meinem Dafürhalten die humanste Art, ihn zu töten.

Viel wird auch über die Brutalität bei der Aufzucht und Zubereitung des Mastgeflügels kolportiert. Hamburger Küken sollen beispielsweise in dunklen Räumen besser gedeihen. Ich kann das nicht beurteilen. Das sogenannte Kapaunisieren des Masthahnes betrachte ich als unnatürlich und nicht unbedingt notwendig.

Die phantastischsten Übertreibungen kursieren schon seit Jahrhunderten über die Leiden der Gänse. So liest man zum Beispiel in einem, im

Jahre 1609 in Leipzig gedruckten, seltenen Werkchen über die Martinsgans „von der wunderlichen Geburt / löblichen Leben / vielfältigen Gut und Wohlthaten / und von der unschuldigen Marter und Pein der Gänse". Wohl kein anderer Vogel ist in unseren Breiten nützlicher als die Gans. Sie schenkt dem Landwirt Bettfedern, einen wundervollen Sonntagsbraten und ein ausgezeichnetes Schmalz, während der Koch sogar noch aus Flügeln, Hals und Herz, zusammen mit dem Gänseblut, ein schönes Gericht herzustellen versteht. Eine leckere Spezialität Pommerns ist die geräucherte Gänsebrust. Etwas Prächtiges ist auch die Leber, genauer gesagt die Gänsestopfleber. Ganz besonders hervorragend ist sie im Périgord und in vielen anderen Gegenden Frankreichs; die beste wird jedoch links und rechts des Rheines im Elsaß und in Baden hervorgebracht. Es gibt dort eine feine Qualität von kleinem Mais, die sich zum Gänsestopfen besonders eignet. Als Bub half ich in den Ferien beim Gänsestopfen mit. Nach meiner Auffassung konnte dabei von Tierquälerei nicht die Rede sein.

*

Wir wollen es unserem jungen Nachwuchs zur besonderen Pflicht machen, beim Töten der Tiere Herz und Gefühl nicht auszuschalten und auf Schonung bedacht zu sein. Wir müssen ihn beim Berufsstolz packen und ihm klarmachen, daß uns Tierquälerei nicht zur Ehre gereicht.

VOM SALZEN UND WÜRZEN

Salzen und Würzen sind ein wichtiges Kapitel in unserer Küche, und es ist sehr schwer, unserem jungen Nachwuchs gerade über das erstere genaue Instruktionen zu geben.

Wir verwenden am besten nicht das feine Tafelsalz, wie es dem Gast entweder im Salzstreuer oder im Salznäpfchen vorgesetzt wird, vielmehr ein trockenes, gröberes Salz, das dem Koch oder der Köchin nicht durch die Finger gleitet, sondern griffiger und leichter zu streuen ist.

An sich ist es sehr leicht, für größere Mengen von Fleischbrühe, Suppen und anderen flüssigen Dingen die Salzmenge einfach gewichtsmäßig vorzuschreiben. In der raffinierten Küche ist dies jedoch nicht üblich. Eine genaue Norm ist theoretisch ja auch gar nicht anzugeben. Der geübte Fachmann hat das Salzen im Griff und es wird ihm kaum passieren, daß irgendeine Speise versalzen oder zu wenig gesalzen ist.

Dem Laien mag es merkwürdig vorkommen, wenn ich behaupte, daß Seefische, die doch im Salzwasser leben, fast mehr Salzzusatz benötigen als Süßwasserfische.

Wir müssen uns beim Würzen auch immer über das Land, in dem wir arbeiten, sein Klima und seine Gewohnheiten im klaren sein. Merkwürdig ist es, daß die Völker der heißen Länder viel schärfere Gerichte zu sich nehmen, als die in unseren Breiten oder in den nordischen Ländern. Mit Erstaunen stellen wir fest, wie rasch sich unser Geschmack und auch unser Magen auf die jeweiligen Landesgewürzarten einstellt.

In den ersten Tagen brennt einem der Mund beim Genuß ungarischer, rumänischer oder auch jugoslawischer Gerichte, aber schon nach einer Woche hat man seine Freude daran. In Italien, Griechenland und der Türkei müssen wir uns mit dem Safran abfinden. In Indien und Indonesien ist es uns in den ersten Tagen einfach unmöglich, den vielen Arten der dort bekannten Nationalgerichte, besonders aber der weltberühmten Reistafel, Geschmack abzugewinnen. Wie herrlich aber finden wir sie, wenn wir uns länger dort aufhalten. Viele Kollegen sind übrigens der Meinung, daß Curry eine Gewürzpflanze sei. Das Curry-Pulver ist vielmehr eine Mischung aus spanischem Pfeffer, Kümmel, Cardamom, weißem Pfeffer, Koriander und Safran. Nach meiner Meinung kauft man es am besten fertig gemischt bei ersten englischen oder holländischen Firmen.

Vorsichtig sind wir immer mit Cayennepfeffer; und doch gehört er zum vollendeten Geschmack mancher pikanten Saucen und Gerichte, beispielsweise zu einem Hummer à l'Américaine. Ich persönlich arbeite bei den weißen Fleischgerichten, Kalb und Geflügel, gerne mit Paprika, während Hammel und Mastochsenfleisch viel eher einen Schuß frisch

gemahlenen Pfeffer vertragen und beim Schweinefleisch Thymian und, falls es fett ist, Majoran am Platze sind. Für Pasteten nehme ich speziell zusammengestellte Gewürze, wobei auch Basilikum, Rosmarin und Salbei in entsprechenden Mengen Verwendung finden.

Nelke, Muskatnuß und Lorbeerblatt sind gefährliche Gewürze, da sie sich im Geschmack sehr hervordrängen. Nelken kann ich überhaupt entbehren. Lorbeerblatt verwende ich zu Fischgerichten und Muskatnuß nur zu den verschiedenen Kohlarten.

*

PFEFFER (POIVRE)

Man unterscheidet den schwarzen und den weißen Pfeffer. Beide wachsen am gleichen Baum. Der weiße stammt von der völlig gereiften Beere und ist viel milder und für die Küche nützlicher als der schwarze, noch unreife. Ich verwende keinen gemahlenen Pfeffer, denn man weiß nie, wie lange er schon gemahlen herumliegt und welche Metamorphosen er durchgemacht hat, bis er zu uns gedrungen ist. Frisch gemahlener Pfeffer — im Restaurant habe ich auf jedem Tisch eine Pfeffermühle stehen — ist etwas ganz anderes. Wenn er nicht im Übermaß genossen wird, ist der weiße Pfeffer ein gesundes Gewürz.

GEWÜRZNELKE (GIROFLE)

Ich bin kein besonderer Freund der Gewürznelke. Sie ist mir zu aufdringlich und unvornehm im Geschmack. Nur dann und wann verwende ich sie, um eine Zwiebel zu spicken, bei gekochtem Kalbskopf oder anderen gekochten Speisen, die nicht selbst genügend charakteristischen Geschmack mitbringen.

MUSKATNUSS (MUSCADE)

Die Muskatnuß verwende ich sehr sparsam und nur zu Kohlarten. Für uns kommt allein die weibliche, runde Nuß in Frage. Muskatnüsse halten nicht ewig, wie viele meinen, und werden bei zu langem Lagern gerne wurmig.

INGWER (GINGEMBRE)

Dieses gesunde Gewürz mit dem angenehmen Geschmack findet nach meinem Dafürhalten bei uns zu wenig Anwendung. Allerdings können wir es auch heute nicht mehr wie früher in irdenen Originaltöpfen direkt aus Batavia beziehen. Mit echtem Ingwer lassen sich in Verbindung mit der englischen Chutney-Sauce ganz hervorragende Gerichte herstellen.

SAFRAN (SAFRAN)

Wir finden ihn in Griechenland, in der Türkei und besonders in Italien. Sparsam und geschickt verwendet ist er appetitanreizend. Bei vielen orientalischen und auch südfranzösischen Gerichten ist er unentbehrlich. Eine Bouillabaisse zum Beispiel ohne Safran kann man sich nicht denken.

ZIMT (CANELLE)

Der Zimt ist die innere Rinde des Zimtbaumes. Zu uns kommt er meistens aus Ceylon. Man verwendet ihn ganz oder auch pulverisiert, vor allem in der Konditorei.

VANILLE (VANILLE)

Die Vanille kommt in der Hauptsache aus Ost- oder Westindien. Die Pflanze bildet einen kletternden Stengel mit gelblicher Blüte. Die Schoten enthalten kleine schwarze Samenkörnchen und sind von einem sehr angenehmen, balsamischen Geruch. Am liebsten verwenden wir die möglichst frischen, noch feuchten Vanillestangen. Aber auch pulverisiert können wir Vanille in verschiedenen Arten erhalten.

AROMATISCHE KUCHENGEWÜRZE

SALBEI (SAUGE)

Der Salbei ist eine in Gärten kultivierte immergrünende Staude mit starkem Geruch und wird vielfach zu Marinaden, aber auch zu Fischen oder Lebergerichten verwendet. Natürlich ist er frisch am besten, aber er wird auch getrocknet gebraucht.

BASILIKUM (BASILIC)

Eine sehr wohlriechende, etwa vierzig Zentimeter hohe buschige Pflanze, deren obere kleine Blättchen man verwendet. Der Geschmack dieses Gewürzes ist sehr prägnant. Es wird im allgemeinen nur in Verbindung mit anderen verwendet.

ROSMARIN (ROMARIN)

Der Rosmarin ist eine dunkelgrüne Pflanze von starkem, angenehmem Geruch. Ich verwende ihn zu Saucen und Pasteten, aber auch frisch, fein gehackt, zu Münchner Weißwürsten.

KORIANDER (CORIANDRE)

Auch diese aromatische Pflanze kommt aus dem Morgenland. Ich verwende nur die Körner und gebrauche sie vor allem zu einer Reihe von Wurstarten und Pasteten.

THYMIAN (THYM)

Für uns kommt nur der ganze Thymian in Frage. Ich verwende ihn zu fast allen braunen Saucen, Pasteten und Marinaden. Aus dem grünen läßt sich ein viel feinerer Geschmack herausholen als aus dem getrockneten.

MAJORAN (MARJOLAINE)

Der Majoran hat nicht die feinen Zweigchen wie der Thymian, sondern dicke, kleine Blättchen. Man muß ihn mit Vorsicht anwenden, denn er ist selbstherrlich und tritt gerne zu stark hervor. Bei der Wurstfabrikation, besonders für frische Blutwurst, ist er jedoch unentbehrlich.

KÜMMEL (CUMIN)

Eine Pflanze, die aus England stammt, aber in ganz Europa Verbreitung gefunden hat. Der Samen findet in den Küchen und Bäckereien mannigfache Verwendung.

DILL (ANETH)

Der Dill ist eine Abart der Kümmelpflanze. Er wird vor allem zu Krebsgerichten sehr geschätzt.

SELLERIE (CÉLÉRI)

Der Sellerie hat einen pikanten Geschmack und Geruch, und findet roh und gekocht in der feinen Küche vielfache Verwendung. Nach meinem Dafürhalten verwendet man viel zuviel von dieser eigenmächtigen Wurzel für Suppen. In einer kräftigen Brühe hat sie überhaupt nichts zu suchen. Allerdings in einer Küche, in der man sehr sparsam arbeiten muß, schmeckt die Suppe dann wenigstens nach Sellerie. Ein großer Teil der fertigen Suppenwürzen besteht in der Hauptsache aus Sellerie.

ZWIEBEL (OIGNON)

Die Zwiebel ist in allen kultivierten Küchen unentbehrlich. Sie gedeiht fast überall, doch ist es merkwürdig, daß die großen schönen Zwiebeln, wie man sie zum Beispiel in Argentinien erhält, überhaupt kein Aroma haben, während die unter der Mitternachtssonne in Skandinavien gewachsenen einen eigenartigen, starken Geschmack mitbringen, so daß ich, wenn ich schwedische Heringe herstelle, nicht nur die Heringe, sondern auch die Zwiebel aus Schweden beziehe.

SCHALOTTE (ECHALOTE)

Die Schalotten sind feiner als die Zwiebeln und bei der Saucenherstellung unentbehrlich.

KNOBLAUCH (AIL)

Obwohl der Knoblauch sehr gesund ist, schätzt man ihn infolge seines starken Geruches nicht überall. In südlichen Ländern und im Vorderen Orient ist der Genuß rohen Knoblauchs namentlich auf dem Lande so verbreitet, daß er für einen Nichteinheimischen fast ins Unerträgliche geht. Bei uns distanziert man sich gerne von rohen Knoblauch essenden Mitmenschen. Aber beim Kochen und Braten kann diese vielgeschmähte Zwiebelart eine Gabe Gottes sein, wenn man sie passend und vorsichtig verwendet, so daß sie nicht hervorschmeckt.

MEERRETTICH (RAIFORT)

Man gebraucht nur die Wurzel des Meerrettichs. Sie wird geschabt, roh oder gekocht, am Reibeisen gerieben, nur mit Speck oder aber in Verbindung mit eingeweichten Brötchen oder Béchamelsauce zu gekochtem Fleisch, namentlich zu Rindfleisch verwendet.

ESTRAGON (ESTRAGON)

Der Estragon hat nicht überall das ihm eigentümliche feine Aroma, vor allem nie vor dem zweiten Jahre. In der Küche zählt man ihn zu den sogenannten Salatkräutern. Für eine Reihe von Saucen, besonders für die berühmte Béarnaise, ist sein Geschmack ausschlaggebend.

PETERSILIE (PERSIL)

Petersilie ist für die Salatküche und für die Saucenherstellung unentbehrlich. Für Fleisch- und andere Brühen verwendet man die Wurzel. Man unterscheidet hauptsächlich zwei Sorten: die krause, für uns die nützlichere, die man auch zum Ausschmücken von kalten Platten verwendet, und die gewöhnliche, die im Geschmack nicht ganz so gut ist.

KERBEL (CERFEUIL)

Eine kleine, im Garten gezogene Pflanze, die man hauptsächlich zu Suppen und Salaten verwendet.

KRESSE (CRESSON)

Wir kennen die kleine, feine Gartenkresse, die einen starken Meerrettichgeschmack mitbringt, und die großblättrige Brunnenkresse, die in vielen kleinen Gebirgsbächlein vorkommt. Die Gartenkresse findet in der Hauptsache in der Salatküche, die Brunnenkresse als Garnitur für Braten- und Rostgerichte Verwendung.

BOHNENKRAUT (SARIETTE)

Das Bohnenkraut wirkt charakteristisch beim Lammfleisch mit Bohnen, und auch für alle Arten Brechbohnen.

BORRETSCH (BOURRACHE)

Den Porridge zählen wir zu den vorzüglichsten Salatkräutern.

LAUCH ODER PORREE (POIREAU)

Er gehört zu dem Geschlecht der Zwiebeln und findet bei uns hauptsächlich als Gemüsewürzpflanze Verwendung.

SCHNITTLAUCH (CIBOULETTE)

Der Schnittlauch wird vor allem in der Salatküche gebraucht, aber auch zu klaren Brühen und verschiedenen Käsespeisen.

BIBERNELLE (PIMPRENELLE)

Ein ausgesprochenes Salatkraut. Er ist wegen seines feinen Aromas sehr geschätzt.

In der Überzeugung, vielen meiner Leser und Kollegen mit meinen gründlichen Ausführungen Freude bereitet zu haben, bitte ich um Nachsicht, wenn ich beispielsweise den Kaffee und den Tee nicht behandelt habe. Selbstverständlich fallen diese Genüsse ebenso in das Gebiet unserer schönen Kunst wie eine gute Havanna nach einem hervorragenden Essen. Eine vollständige Betrachtung der Gastronomie müßte ferner die Weine, die Schnäpse und die Liköre umfassen. Sicher haben manche Leser gerade hierüber von mir einige Ausführungen erwartet. Wollte ich jedoch auf diese Dinge ebenso sorgfältig eingehen, wie ich es mit den vorliegenden Rezepten für den Bereich des Essens getan habe, so ergäbe dies ein eigenes Buch. Vielleicht darf ich eines Tages meinen Lesern damit eine weitere Freude bereiten.

INHALT

Einleitung 7

Wie ich zum Kochen kam 9

MEIN RESTAURANT . . . . . 17—43

Der Küchenchef des kleinen Restaurants 28
Der Küchenchef des internationalen Großhotels . . . 28
Der Saucier 31
Der Entremetier 33
Der Rôtisseur 35
Der Gardemanger 38
Der Pâtissier 40
Die Küchenbeschließerin 42

Und was in einem solchen Restaurant sonst vorkommen kann 47

VORSPEISEN . . . . . 57—95

Kaviar 58
Die Auster 58
Geräucherte Fische 63
Der Hering 66
Der Krebs 71
Der Hummer 74
Toast-Rezepte 78
Bouchées 80
Warme Tartelettes 82
Kalte Vorgerichte 84
Melonen 87
Kalte Eiergerichte 90
Kleine Salate für Vorspeisen 92

SUPPEN . . . . . 99—119

Legierte Suppen 102
Klare Suppen 103
Verschiedene Suppen 108
Kalte Suppen 118

SAUCEN . . . . . 123—140

Braune Saucen 124
Weiße Saucen 133
Kalte Saucen 138

DAS EI . . . . . 143—156

Spiegeleier 147
Rühreier 149
Eier in Cocotte 152
Geschälte weiche Eier 153
Omeletten 155

DIE FISCHE . . . . . 159—194

Die Forelle 161
Die Lachsforelle 166
Der Salm 168
Der Steinbutt 169
Die Seezunge 173
Der Sterlet 183
Der Karpfen 183
Der Zander 184
Der Aal 187

KARTOFFEL UND GEMÜSE . . . . . 197—242

Kartoffelrezepte 198
Der Spargel 207
Die Artischocke 210
Kleine grüne Erbsen 213
Der Spinat 215
Chicorée 216
Gelbe Rüben — Karotten 218
Gurken 220
Schwarzwurzeln 221
Blumenkohl 223
Weißkohl 225
Sauerkraut 228
Rosenkohl 231

Auberginen 232
Bohnen 234
Pilze 237

REIS UND TEIGBEILAGEN . . . . . 245—255

Der Reis 245
Die Teigbeilagen 249

VOM FLEISCH . . . . . 259—313

Vom Kalb 259
Vom Ochsen und vom Rind 272
Das Lamm 287
Der Hammel 292
Vom Schwein 299

WILDBRET UND GEFLUGEL . . . . . 317—361

Vom Wildbret 317
Vom Geflügel 323
Kleine Geflügelgerichte 353
Kleine Minutengerichte 358

CHAUD-FROIDS
und andere KALTE GERICHTE . . . . 365—388

Pasteten 365
Eingemachtes Fleisch 375
Würste 378
Einpökeln und Räuchern 386

SALATE . . . . . 391—397

BLÄTTERTEIG . . . . . 401—406

SUSS-SPEISEN . . . . . 409—441

Kleine Eierkuchen 410
Aufläufe 414
Beignets 419

Obstkuchen 431
Schnee-Eier 436
Crème-Speisen 437

KÄSESPEISEN . . . . . 445—454

ANHANG . . . . . 457—467

Über das Abhängen von Fleisch, Wild und Geflügel . 457
Über das Töten der Tiere 460
Vom Salzen und Würzen 462
Nachwort 468
Inhalt 469
Stichwort-Verzeichnis 473

STICHWORT-VERZEICHNIS

A

Aal 187
Aal, kalt 65
Aal-Rezepte 188-190
Abmagerungskuren 123
Allemande, Sauce 133
Ananasbeignets 421
Anna-Kartoffeln 202
Apfel im Blätterteig 426
Apfelbeignets 420
Apfelcharlotte 420
Apfelkuchen 434-435
Apfelsinenauflauf 416
Apfelstrudel 417
Aprikosenbeignet 421
Artischocke 210-211
Artischockenboden-Rezepte 211-213
Auberginen 232-233
Aufläufe, süße 414
Auflauf-Rezepte 414-416
Auster 58
Austern-Rezepte 59-62

B

Backteig für Süßspeisen 419
Bananenbeignet 422
Bananensalat 90
Barsch 187
Bauernbrot 68
Bauernomelette 155
Béarnaise, Sauce 135
Béchamel 134
Beef-Pie 375
Beefsteak 274
Beignets 419-422
Bekassine 351
Birkhahn 352
Birnen-Süßspeisen 427
Blätterteig 401-403
Blätterteig-Pasteten 403-406
Blätterteig, Apfel im 426
Blaukraut 230
Blumenkohl 223-224
Blutwurst 378-380
Bohnen 234-235
Bohnen, weiße 235
Bordelaise, Sauce 127
Bortsch 114
Bouchées 80, 81
Bouillabaisse 116
Brandteig 254
Bratapfel 426
Bratkartoffeln 201
Bratwurst 381
Brioches 425
Brühkartoffeln 201
Brunnenkresse 392
Burgundersauce 127

C

Camembert 447
Camembert, gebackener 452
Célestine von Seezunge 180-182
Champignons 239-241
Champignons, Rührei mit 149
Chaud-froids 363
Chaud-froid-Saucen 130
Chester 446, 447
Chicorée, als Gemüse 216-218
Chicorée, als Salat 393-394
Chipolata-Würstchen 381
Chips-Kartoffeln 200
Choron, Sauce 135
Consommé 99-102
Consommé, kalt 118
Court-Bouillon 160
Crème-Speisen 437-440
Crêpes au Parmesan 449
Crêpes, als Süßspeisen 410-413
Cumberland, Sauce 139
Curry (Hammelgericht) 295
Curryreis 248
Currysauce, indische 137

D

Dauerwurst 383
Dorsch 190

E

Ei 141-156
Ei im Napf 146, 152-153
Eier, gebacken 146
Eier mit Speck 143
Eier, poschierte 145
Eier, weiche geschälte 145, 153-154

Eiergerichte, kalte 90-92
Eierkuchen, kleine (Crêpes) 410
Eierkuchen-Rezepte, süße 410-413
Eigelb, gebacken 146
Eigelb, poschiert 145
Einpökeln 386
Emmentaler 448
Emmentaler, gebacken 452
Ente 341-345
Ente, eingemacht 376
Entrecôte 276-278
Erbsen, kleine grüne 213-214
Erbsenbrei 214
Erbsensuppe 109
Erbsensuppe, grüne 117
Erdbeeren Walterspiel 429
Erdbeercrème 440
Erdbeerkuchen 436
Espagnole, Sauce 124

F

Fasan 345-347
Feinschmecker-Plättchen 360
Fenchel 233
Fettammer 351
Fines herbes, Sauce aux 128
Fisch 159-161
Fisch-Rezepte 161-194
Fische, geräucherte 63
Fischfond 160
Fischsalat 95
Fischsauce 134
Fischsuppe, kalt 119
Fleisch 259-313
Fond, brauner 125
Fond, weißer 133
Forellen-Rezepte 161-165
Forelle, kalt 70, 71
Forelle, kalt in Tartelette 86
Froschkeulen 193
Froschkeulen, in Tartelette 83
Froschschenkel, Blätterteigpastete mit 406
Froschschenkel, Rührei mit 151
Frühstücksei 143

G

Gans 339-341
Gans, eingemachte 375
Gans, in Gelee 377
Gänsebrust, geräucherte 387
Gänseleber-Parfait 369
Gänseleber-Pastete 365-369
Gänsesuppe 107
Gartenkresse 391
Geflügel 323
Geflügelrezepte 324-357
Geflügelgerichte, kleine 353-357
Geflügelklöße 357
Geflügelkoteletts 354
Geflügel-Kraftbrühen 101
Geflügelkroketten 353
Geflügel-Terrine 372
Gefrorene Süßspeisen 440
Gelbe Rüben 218-219
Gemüse 207-236
Gemüsesalat 93
Gemüsesuppen 110
Gerichte, kalte 363-388
„Gesundheitsbücher" 123
Gewürze 463-467
Gnocchi 254-255
Gorgonzola 447
Grießnocken 254
Gulasch, ungarisches 284
Gulasch, Minuten- 361
Gurkengerichte 220-221
Gurkensalat 395

H

Hähnchen, junge 331-334
Hamburger Küken 334-335
Hammel 292
Hammelfleisch-Rezepte 292-298
Hase 320
Hasenfilet und Hasenniere, Toast mit 361
Hasenpfeffer 320-322
Hasenpfeffer, kalte Tartelette 85
Hasenrücken 322
Haselhuhn 352
Haselnuß-Crème 439
Hausfrauensuppe 112
Hechtklöße 192
Hering 66
Herings-Rezepte 68-70
Hering, kalte Tartelette 86
Hering mit Rahmkartoffeln (Straßburger Kartoffeln) 203

Heringssalate 66, 67
Himbeercrème 440
Hirn, Bouchées 81
Hirn, in Tartelette 83
Hirn, auf Toast 80
Hirschkalb 318
Hoche-Pot, belgisch 284
Hollandaise, Sauce 134
Holländische Sauce 134
Hotschpotsch 112
Hummer 74
Hummer-Rezepte 75-77
Hummer, Bouchée mit 81
Hummer, Mus in Tartelette 84
Hummer, kalte Tartelette 85
Hummer, in Blätterteigpastete (Cardinal) 404
Hummersauce 132

I

Irish Stew 296
Italienische Sauce 128

J

Johannisbeerkuchen 434
Jungschwein, eingemachtes 377
Jungschweinslende 310, 311
Jungschweinspfeffer 309

K

Kaiserschmarrn 416
Kalb 259
Kalbfleisch-Rezepte 260-271
Kalbsblanquette 263
Kalbsbries 265-266
Kalbsbrust 270
Kalbsfilet 266-267
Kalbsfilet mit Gänseleberstückchen 360
Kalbsfrikassee 263
Kalbskotelette 260-262
Kalbskopf 267-269
Kalbsniere 264
Kalbsnieren am Spießchen 360
Kalbsrücken 271
Kaltschalen 118
Känguruhschwanzsuppe 107
Kaninchen-Terrine 371
Kapernsauce 136
Karamelcrème 438
Karotten 218-219
Karpfen 183-184
Kartoffel 197
Kartoffel-Rezepte 198-207
Kartoffeln, aufgeblähte 200
Kartoffeln, gebackene 198-199
Kartoffelbrei 202
Kartoffelklöße 206
Kartoffelnocken 255
Kartoffelpuffer 205
Kartoffelsalat 94
Käse 445-448
Käseaufläufe 453-454
Käsekrapfen 451
Käsepastetchen 450
Käseschnitten 449
Käsespeisen, kalt 448
Käsespeisen, warm 449-454
Käsestangen 450, 454
Käsetoast 449
Käsetörtchen 450, 454
Kiebitzei 147
Kirschenkuchen 432
Kirschenstrudel 418
Klarifizieren von Suppen 100
Knoblauch 391
Kohlrabi 224
Königsflunder 190
Kopfsalat 392
Kraftbrühen 100
Kraftbrühen, kalte 118
Krammetsvogel 351
Krammetsvogel, in Tartelette 82
Krapfen, Wiener 422
Kraut, Weiß- 225-228
Kraut, Rot- 230
Kraut, Sauer- 228-230
Kräutersauce, feine 128
Krautpastete, russische 370
Krebs 71
Krebs-Rezepte 72-74
Krebs, in Melone 87
Krebs, auf Toast 79
Krebsschwänze, Blätterteigpastete mit 406
Krebsschwänze, Rührei mit 150
Krebssuppe 115
Krevette 78

L

Lachs, geräucherter 63
Lachsforelle 166-167
Lamm 287
Lammfleisch-Rezepte 288-292
Lammbries 292
Lammhirn 291
Lammnieren am Spieß 359
Lammsuppe 117
Lammzüngchen 291
Lattich 218
Leberspätzle 249
Leberspießli, Zürcher 359
Leberwurst 382
Lendenschnitten 275-276
Linsen 235
Linsensuppe 108
Livländer Pastete 370
Lorette-Salat 397
Lucca-Augen 86

M

Mairübchen 219-220
Maître-Butter 131
Makkaroni 252-253
Mandelteig 431
Markkrusten für Suppe 101
Marmite 111
Masthuhn-Rezepte 324-331
Maultaschen 251
Mayonnaise 138
Meerrettich, Rahm- 140
Meerrettichsauce 140
Melonen 87-88
Melone mit Krebsschwänzen 87
Mexikanersauce 137
Minestra 112
Minutengerichte, kleine 358-361
Mixed Grill 358
Mokkabeignets 422
Morcheln 241-242
Mornay-Sauce 136
Mousses 373
Möwenei 147
Mulligatawny 114
Mürbeteig 431
Muscheln, in Tartelette 83
Mutton Chop 294

N

Nocken 254-255
Nocken, Münchner 419
Nocken, Salzburger 418-419
Nudelkroketten 250
Nudelteig 250

O

Obstkuchen 431-436
Ochs 272
Ochsenfleisch-Rezepte 272-287
Ochsenaugen 147
Ochsenfilet 273
Ochsenschwanz 282-284
Ochsenschwanzsuppe 106
Olla Potrida 113
Omelette 144, 155-156
Omelette soufflée 429
Omelette surprise 430

P

Paprikafleisch 264
Pasteten 365-370
Pâte à frire 419
Petite marmite 111
Petits fours 409
Pfeffersauce 129
Pfifferlinge 242
Pfirsich Melba 427
Pfirsich, weitere Rezepte 428
Pilze 237-242
Piperade 152
Pot au feu 111
Poularden 323-331
Poulardenleber vom Spießchen 359
Poularden, kalte 374
Poularden, eingemachte 376
Puchéro 113
Puffbohnen 234

R

Rahmkartoffeln 201
Räuchern 386
Räucherzunge 282
Rauchfleisch, Hamburger 386
Ravioli 251

Rebhuhn 347-349
Rebhuhn, Bouchée aus 81
Rebhuhnsuppe 103
Reh 318
Rehrücken 319-320
Reibekuchen 205
Reis 245-248
Reis, körnig gekocht 88-89
Rilletten 380
Rind 272
Rindfleisch-Rezepte 272-287
Rinderbrust 281
Rinderfilet 273, 278
Rinderzunge, geräucherte 387
Rindslende 278, 279
Rippespeer, Kasseler 307
Risotto 246-247
Roastbeef 272
Römischer Salat 393
Roquefort 447
Rosenkohl 231-232
Rostwurst 381
Rotkohl 230
Rüben, gelbe 218-219
Rübchen, weiße 219
Rührei 144
Rühreier-Rezepte 149-152

S

Salate, grüne 391-397
Salate, kleine für Vorspeisen 92-95
Salate, verschiedene 88-89
Salm 168-169
Sardinen 64
Sardinen, Tartelette mit 82
Saucen 121-140
Saucen, braune 124-132
Saucen, kalte 138-140
Saucen, weiße 133-137
Sauce verte 139
Sauerampfersuppe 119
Sauerkraut 228-230
Savarin 423-424
Schildkrötensuppe 102-103
Schinken 303-307
Schinken Eugen Lacroix 373
Schleie 186
Schmarrn 416
Schmelzkartoffeln 204
Schmorbraten 280-281
Schnecken 192
Schnee-Eier 436-437
Schneehuhn 352
Schnepfe 350
Schnepfensuppe 103
Schokoladeauflauf 416
Schokoladencrème 439
Schwalbennestersuppe 108
Schwartenmagen 385
Schwarzwurzeln 221-222
Schwein 299
Schweinefleisch-Rezepte 299-313
Schweinsfuß 308-309
Schweinsgerichte, kleine gepökelte 307
Schweinskotelett 311
Seezunge 173-182
Sellerie mit Roquefort 448
Sellerie, Stauden- 222, 447
Senfsauce 136
Soufflées 414-416
Spanferkel 318
Spargel 207-208
Spargel-Rezepte 208-210
Spargelspitzen, Omelette mit 155
Spargelspitzen, Rührei mit 151
Spätzle 249
Speckschwarten, eingemachte 378
Spiegeleier 147-149
Spinat 215-216
Sprotten, geräuchert 64
Sprotten, in Öl 65
Staudensellerie 222
Steinbutt 169-172
Steinpilze 241
Steinpilze, auf Toast 80
Sterlet 183
Stilton 446
Stockfisch 191
Straßburger Bäckeofe 312
Strohkartoffeln 199
Strömming 191
Stschy 114
Suppen 97-119
Suppen, kalte 118-119
Suppen, legierte 102-103

Suppen, klare 100, 103-108
Suppen, weiße gebundene 101
Suppen-Einlagen 106
Süßspeisen 409-441

T

Tartelettes, warme 82-84
Tatarensauce 138
Tauben 338-339
Taubenpastete 339
Taubensuppe 103
Teigbeilagen 249-255
Thunfisch, in Öl 65
Tiroler Omelette 156
Tiroler Sauce 139
Toast-Rezepte 78-80
Tomaten, in Rührei 149
Tomaten, in Tartelette 83
Tomatensalat 94
Tomatensauce 127
Tortue 102-103
Tournedos 275-276
Tripes 285-287
Trüffel 237-239
Trüffel, Omelette mit 156
Trüffel, Rührei mit 150
Truthahn 335-338
Truthahn, eingemacht 376

V

Vanilleauflauf 416
Velouté 133
Venetianer Sauce 139
Vol-au-vent 403-406
Vorgerichte, kalte 84-86

W

Wachsbohnen 234
Wachtel 352-353
Waller 187
Weinbergschnecken 192
Weincrème 438
Weißkohl 225-228
Wels 187
Wildbret 317-322
Wildschwein 317
Wirsing(kohl) 231
Wurstsalate 92-93

Z

Zander 184-186
Zitronenauflauf 416
Zuckererbsen 215
Zungenwurst 384
Zwetschgenkuchen 432, 433, 434
Zwiebel, als Gemüse 236
Zwiebel, auf Toast 78
Zwiebel, in Tartelette 83
Zwiebelsuppe 110

Ausdruck, die, im Laufe eines Lebens aus der Phantasie und dem Können geboren, hier ihre endgültige, exakte Prägung erfahren. Damit ist die höchste französische Schule auf den besten, heute vertretbaren Stand gebracht, das heißt die Art und Weise dargelegt, wie ein Feinschmecker ohne gesundheitliche Schädigung am angenehmsten und raffiniertesten zu essen vermag. Daneben aber finden sich exemplarische Rezepte für die einfache Küche, die aus einer überlegenen Erfahrung stammen und es einer Hausfrau ermöglichen, ohne große Mittel das Richtige zu treffen. Außerdem werden allerlei Nationalgerichte verschiedenster Länder meisterhaft interpretiert.

Wir haben das Werk einer starken, eigenwilligen Persönlichkeit vor uns, die ihr umfangreiches theoretisches Wissen und Studium mit einer fortdauernden praktischen Betätigung verbunden hat. In diesem Sinne werden auch die Erinnerungen und Anekdoten freudig aufgenommen werden, die das sorgfältig und kostbar herausgebrachte Buch beleben.